PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Instruções gerais de segurança
Instruction Manual • Instrukcja obsługi



Multikochmixer PC-MKM 1074

Multicuiseur avec mixeur • Robot de cocina con batidora
Robot de cozinha com copo de mistura • Multi cooker with blender
Multi cooker wraz z blenderem

CE

DEUTSCH

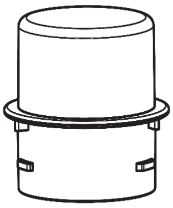
FRANÇAIS

ESPAÑOL

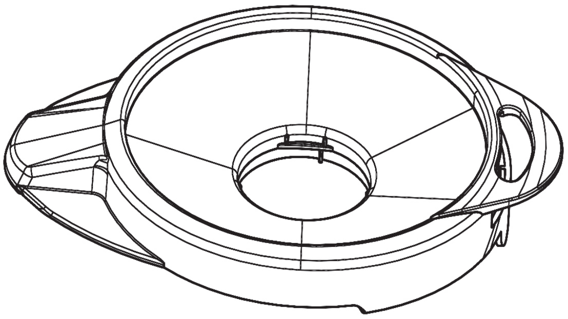
Zubehör 1 - 6

Accessoires 1 - 6 • Accesorios 1 - 6 • Acessórios 1 - 6
Accessories 1 - 6 • Akcesoria 1 - 6

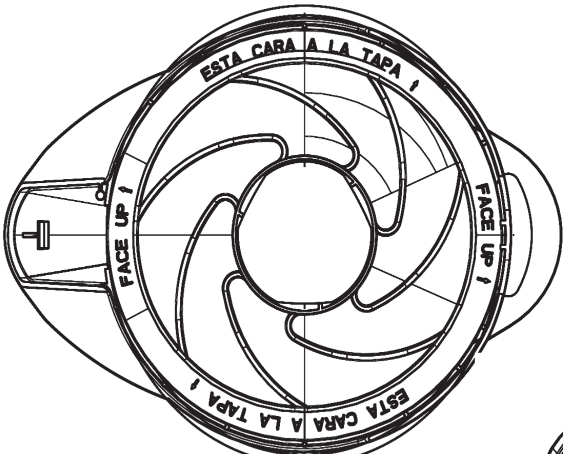
1



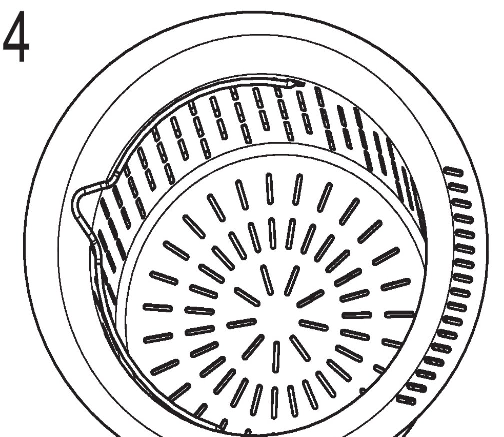
2



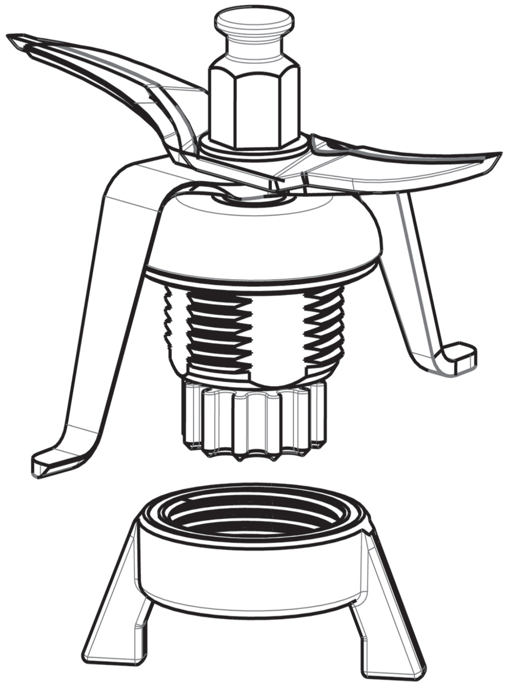
3



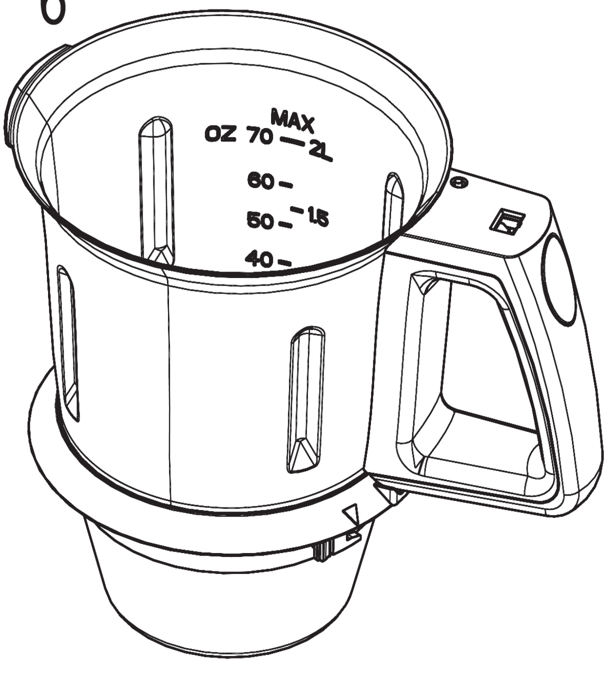
4



5



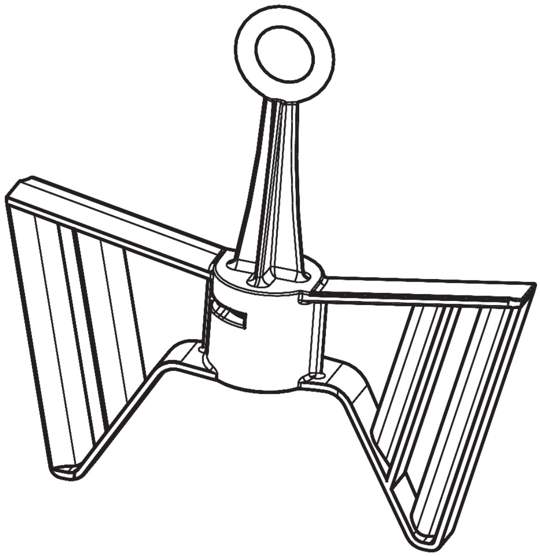
6



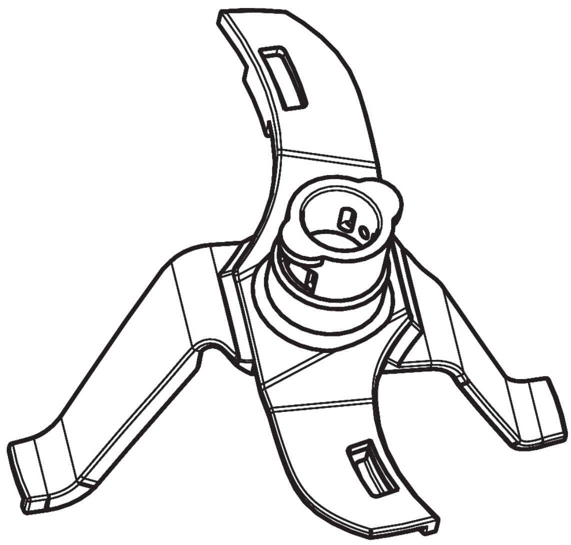
Zubehör 7 - 10

Accessoires 7 - 10 • Accesorios 7 - 10 • Acessórios 7 - 10
Accessories 7 - 10 • Akcesoria 7 - 10

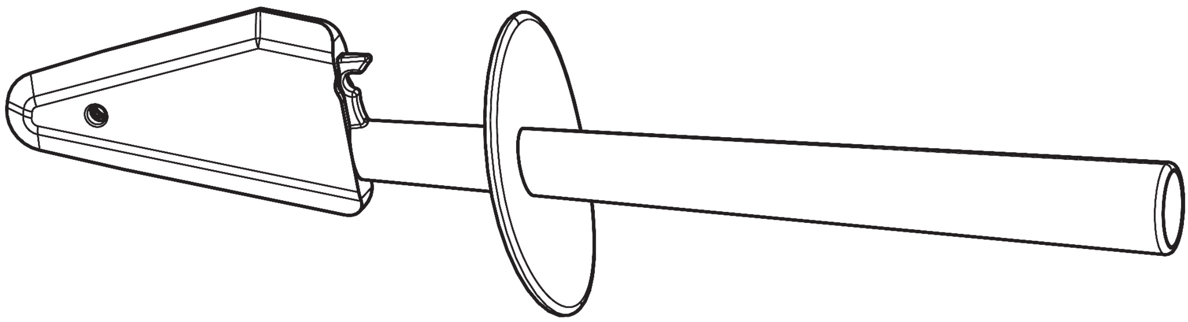
7



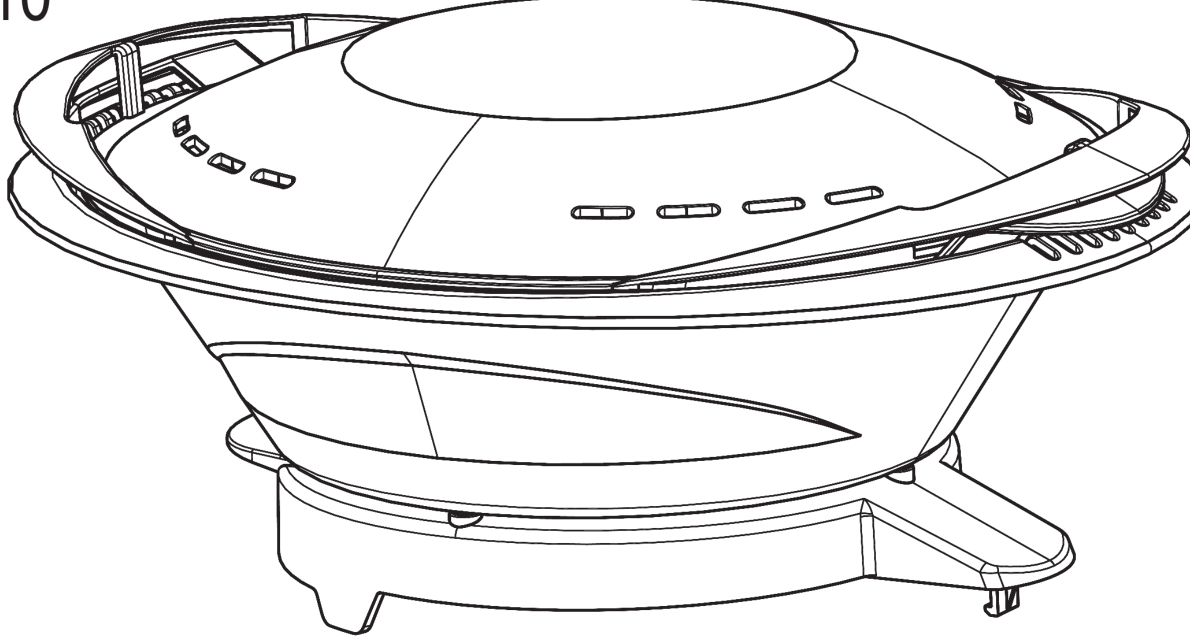
8



9



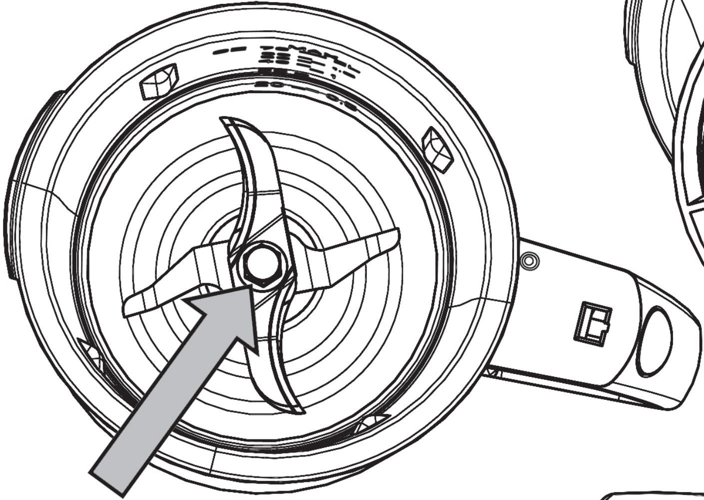
10



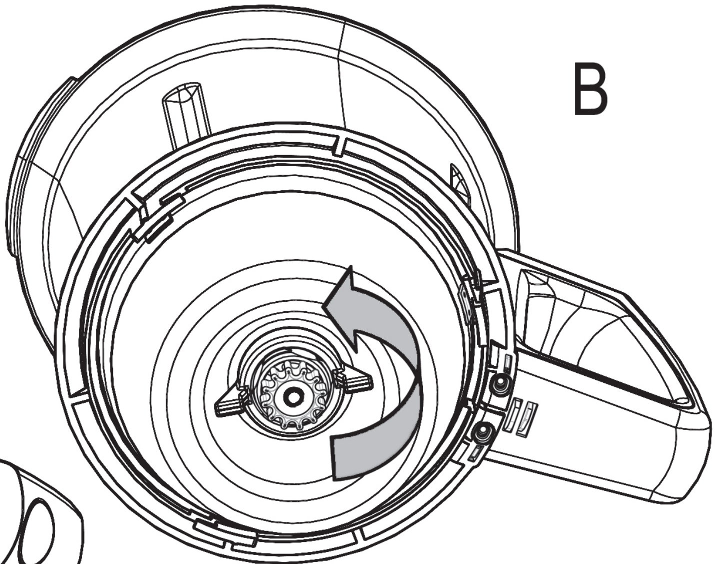
Abbildungen A - D

Illustrations A - D • Ilustraciones A - D • Ilustrações A - D
Illustrations A - D • Ilustracje A - D

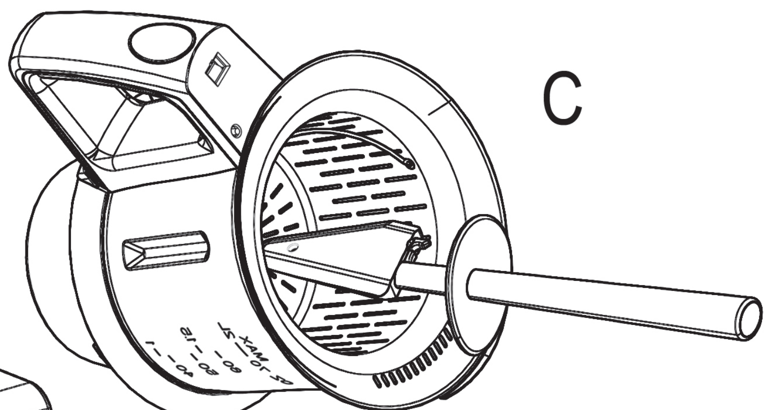
A



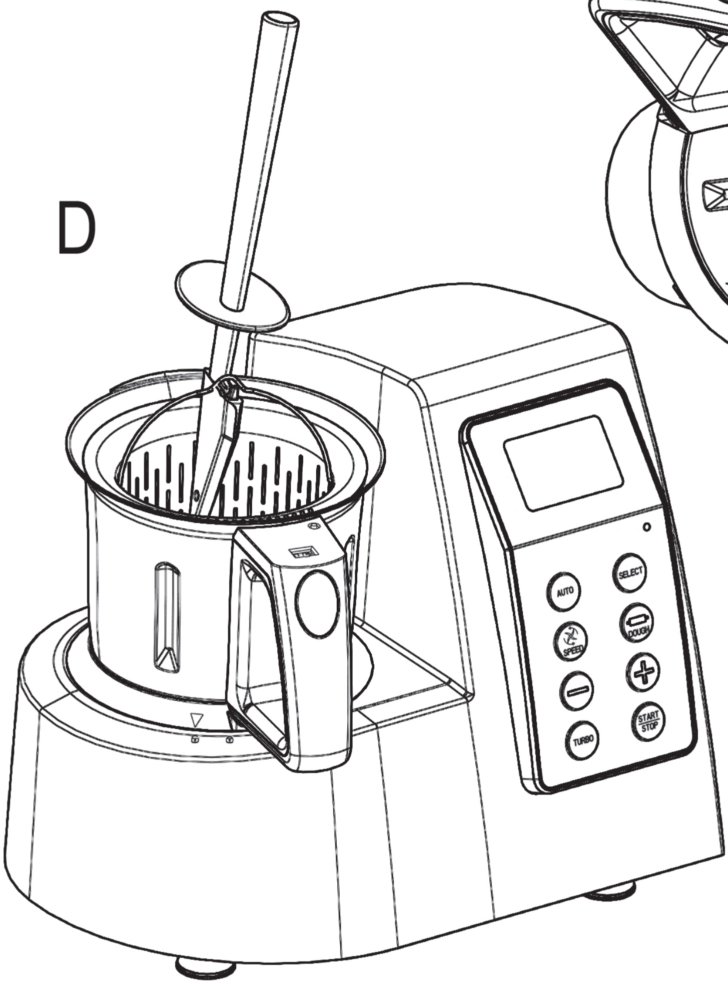
B



C



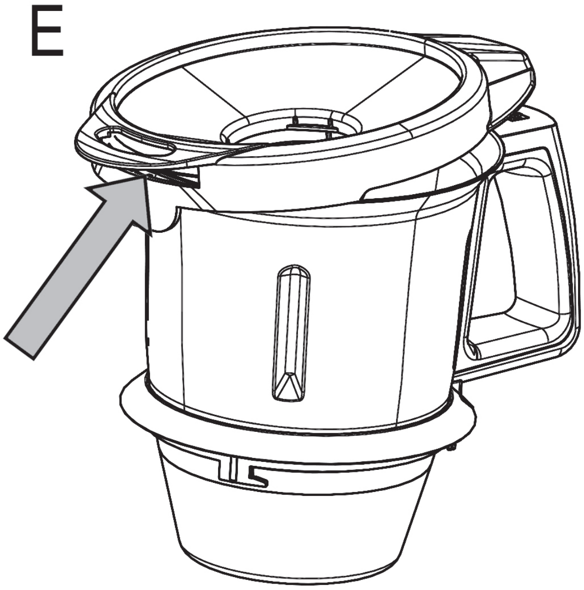
D



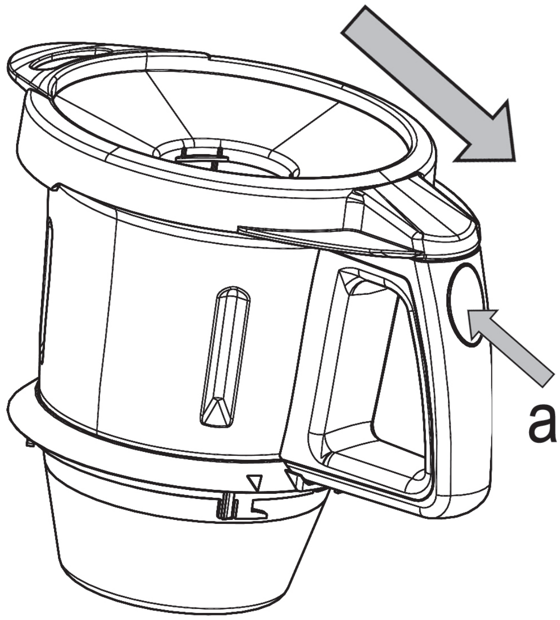
Abbildungen E - H

Illustrations E - H • Ilustraciones E - H • Ilustrações E - H
Illustrations E - H • Ilustracje E - H

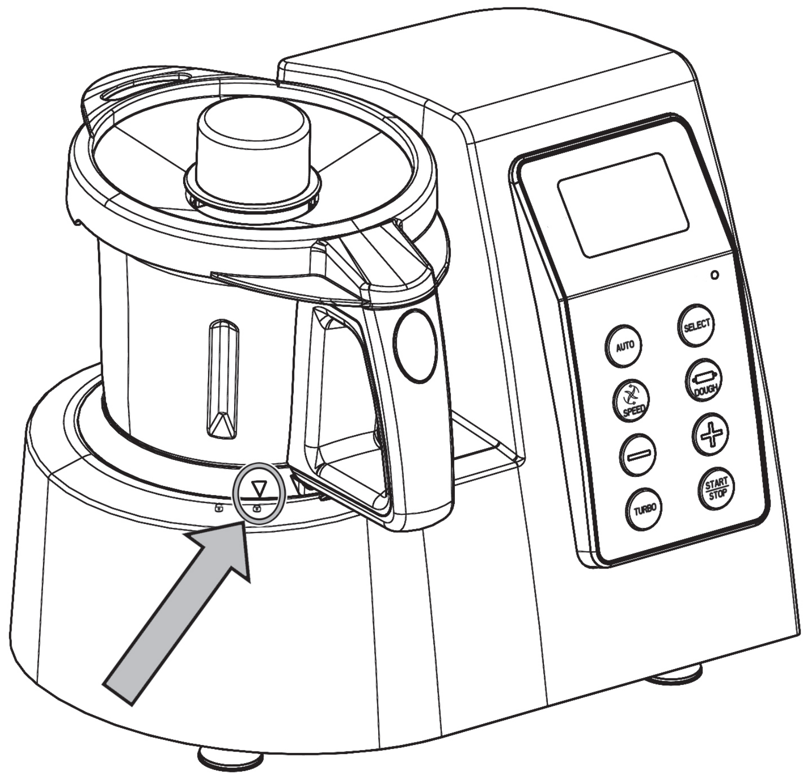
E



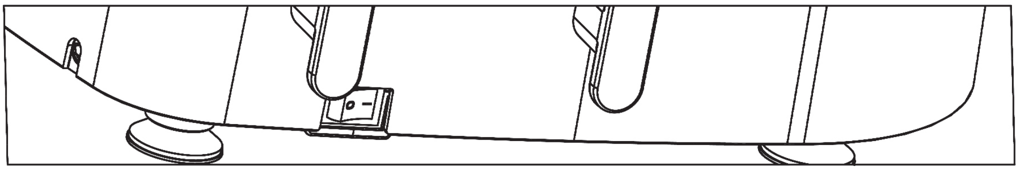
F



G



H



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

△ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:

WARNUNG: Heiße Oberfläche !
Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Fassen Sie das Mixgefäß nur am Griff an.
- Fassen Sie den Dampfgaraufsatz nur an den seitlichen Griffen an.
- Wenn Sie heißes Gargut verarbeiten, halten Sie niemals den Messbecher fest.
- Benutzen Sie Topflappen oder Kochhandschuhe, wenn Sie den Deckel oder den Dampfgaraufsatz öffnen.
- Greifen Sie nicht in den Heizbereich des Gerätes!

WARNUNG:
Verbrühungsgefahr!

- Aus der Nachfüllöffnung des Deckels tritt heißer Dampf aus.
- Nutzen Sie den Dampfgaraufsatz nie ohne Abdeckung.
- Achten Sie während des Dämpfens auf den austretenden Dampf an den Seiten und der Oberseite des Dampfgaraufsatzes.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit sauberem, richtig eingesetztem Dichtungsring im Deckel bzw. im Dampfgaraufsatz.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung im Deckel des Mixgefäßes und die Dampfschlitze des Dampfgaraufsatzes nicht blockiert werden. Andernfalls könnte es zu einem unkontrollierten Austritt von Dampf kommen.

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Vermeiden Sie, dass heißer Inhalt aus dem Mixgefäß herausspritzen kann:

- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge des Mixgefäßes: 2 Liter. Beachten Sie die Skala im Mixgefäß.
- Nutzen Sie immer den mitgelieferten Messbecher, um die Öffnung im Deckel des Mixgefäßes zu schließen. Decken Sie das Gerät nicht mit Handtüchern oder ähnlichen Dingen ab.
- Wählen Sie nur niedrige Geschwindigkeitsstufen (**1** oder **2**), wenn Sie die maximale Temperatur nutzen.
- Erhöhen Sie die Geschwindigkeitsstufe **niemals** schlagartig (mit der Taste TURBO), wenn Sie heißes Mixgut (über 60 °C) verarbeiten!

⚠ **WARNUNG:**

- Schnittverletzungen! Die Mixmesser sind scharf! Seien Sie besonders vorsichtig beim Herausnehmen/Einsetzen des Messers und beim Reinigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Während des Betriebs dürfen sich niemals Gegenstände, wie z. B. Löffel oder Teigschaber, in dem Mixgefäß befinden.
- Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Spatel zum Rühren im Mixgefäß. Dabei muss der Deckel auf dem Mixgefäß geschlossen sein.
- Greifen Sie nicht in die Einfüllöffnung!
- Öffnen Sie den Deckel des Mixgefäßes erst, wenn das Mixgut zum Stillstand gekommen ist.
- Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Mixgefäß leer ist.
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel. Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Nach Einweisung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung darf das Gerät in folgenden Bereichen verwendet werden:
  - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

- in landwirtschaftlichen Anwesen.

Für folgende Anwendungen ist es **nicht** bestimmt:

- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungseinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Auspacken des Gerätes

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Die Klingen des Messerblocks sind sehr scharf!

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Lieferumfang

Betrachten Sie auch die Seiten 3 und 4.

1 Basisgerät
1 Messbecher (Verschluss des Deckels) (Abb. 1)
1 Deckel mit Dichtungsring (Abb. 2 + 3)
1 Gareinsatz (Abb. 4)
1 Messerblock mit Dichtungsring (Abb. 5)
1 Flügelmutter mit Dichtungsring (Abb. 5)
1 Mixgefäß (Abb. 6)
1 Rührwerkzeug (Abb. 7)
1 Klingenschutz (Abb. 8)
1 Spatel (Abb. 9)
1 Dampfgaraufsatz bestehend aus Dampfgarbehälter mit Dichtungsring (Abb. 3), Einsatz und Abdeckung (Abb. 10)

Machen Sie sich mit Ihrem MKM 1074 vertraut

Einsatzmöglichkeiten

In diesem Gerät sind 10 verschiedene Küchenhelfer vereint.
Sie können damit Lebensmittel

Zerkleinern (Hacken, Reiben, Mahlen usw.)
Schlagen
Emulgieren
Pürieren
Mixen
Rühren
Kneten
Erwärmen
Kochen
Dampfgaren.

Der Messerblock (Abb. 5)

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Die Klingen des Messers sind sehr scharf! Fassen Sie den Messerblock nur an der oberen Sechskant-Schraube an.

Der Messerblock ist mit einer Flügelmutter am Boden des Gefäßes befestigt.

1. Um den Messerblock auszubauen, nehmen Sie das Mixgefäß aus dem Gerät.
2. Halten Sie mit einer Hand die Sechskant-Schraube des Messerblocks fest (Abb. A).
3. Drehen Sie mit der anderen Hand die Flügelmutter entgegen dem Uhrzeigersinn ab (Abb. B).
4. Ziehen Sie den Messerblock vorsichtig aus dem Mixgefäß.
5. Um den Messerblock wieder einzusetzen, folgen Sie den Schritten zum Herausnehmen in umgekehrter Reihenfolge.

⚠ ACHTUNG:
Sorgen Sie dafür, dass der Dichtungsring am Messerblock und der Dichtungsring an der Flügelmutter korrekt sitzen. Fehlt einer der Dichtungsringe, ist das Mixgefäß undicht. Austretendes Mixgut kann das Gerät beschädigen.

Die Dichtungsringe im Deckel und im Dampfgarbehälter (Abb. 3)

Die Dichtung verhindert das Austreten von Dampf oder Mixgut zwischen Deckel und Mixgefäß während des Betriebes.

- Arbeiten Sie nie ohne Dichtungsring im Deckel oder Dampfgarbehälter!
- Prüfen Sie die Dichtungsringe regelmäßig auf Beschädigungen.
- Die Dichtungsringe müssen sauber und korrekt eingesetzt sein: Die Schrift „FACE UP ↑ ESTA CARA A LA TAPA ↑“ muss sichtbar sein.

Der Deckel des Mixgefäßes (Abb. 2)

HINWEIS:
- Aus Sicherheitsgründen können Sie das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Deckel korrekt aufgesetzt und verriegelt ist.
- Schließen und öffnen Sie den Deckel nur, wenn das Mixgefäß **nicht** in dem Gerät verriegelt ist. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen!
- Durch die Öffnung im Deckel können Sie während des Betriebs Zutaten nachfüllen, ohne den Deckel abzunehmen.

1. Um den Deckel aufzusetzen, halten Sie ihn so, dass das Symbol ▼ am Deckel zum Griff zeigt.
2. Setzen Sie den Deckelspalt zuerst auf die Schnauze des Mixgefäßes (Abb. E).
3. Senken Sie den Deckel zum Griff hin ab und drücken Sie ihn fest, bis er hörbar einrastet (Abb. F).
4. Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie auf die Taste (Abb. F/a) im Griff.

Das Mixgefäß (Abb. 6)

1. Bevor Sie das Mixgefäß in das Gerät setzen, prüfen Sie den korrekten Sitz des Messerblocks und des Deckels. Nur so ist eine sichere Funktion des Gerätes gewährleistet.
2. Beachten Sie die Symbole am Gerät und am Mixgefäß. Stellen Sie das Mixgefäß so in das Gerät, dass das Symbol ▼ über dem Symbol 🔓 steht.
3. Drehen Sie das Mixgefäß entgegen dem Uhrzeigersinn fest. Das Symbol ▼ muss genau auf dem Symbol 🔒 zeigen (Abb. G).

HINWEIS:
Die Skala im Mixgefäß hilft Ihnen, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten.

DEUTSCH

Der Messbecher (Abb. 1)

Dieses Zubehör erfüllt mehrere Funktionen:

- Sie können den Messbecher zum Abmessen von Zutaten nutzen. Beachten Sie die Skala.
- Wenn Sie den Messbecher mit der Öffnung nach oben in den Deckel setzen, dient er als **Verschluss für die Deckelöffnung**. So wird verhindert, dass Inhalt aus dem Mixgefäß herausspritzen kann. Gleichzeitig wird beim Kochen Wärmeverlust vermieden.
- Möchten Sie während des Betriebs langsam Flüssigkeit zugeben (z. B. beim Emulgieren), setzen Sie den Messbecher mit der Öffnung nach unten ein. So brauchen Sie den Messbecher nicht abzunehmen. Gießen Sie die Flüssigkeit auf den Deckel. Sie rinnt dann langsam in das Mixgefäß. Beachten Sie: Der Messbecher bietet zwei verschiedene Höheneinstellungen.

Der Gareinsatz (Abb. 4)

- Den Gareinsatz können Sie nutzen, um z. B. Beilagen zu garen, die nicht zerkleinert werden sollen.
- Er eignet sich auch als Sieb, um die Flüssigkeit von z. B. püriertem Obst zu trennen. Halten Sie den Gareinsatz mit dem Spatel während des Ausgießens fest (Abb. C).
- Um den heißen Gareinsatz aus dem Mixgefäß zu heben, nutzen Sie ebenfalls den Spatel (Abb. D).

Der Spatel (Abb. 9)

Das Zubehör wurde speziell für dieses Gerät konzipiert.

- Rühren Sie das Mixgut im Mixgefäß nur mit verriegeltem Deckel und diesem Spatel um! Führen Sie den Spatel durch die Deckelöffnung. Der Sicherheitskragen verhindert, dass er mit den Messern in Berührung kommt.
- Benutzen Sie diesen Spatel, um nach der Zubereitung den Inhalt aus dem Mixgefäß zu schaben.
- Heben Sie mit dem Haken am Spatel den Gareinsatz aus dem Mixgefäß (Abb. D).
- Halten Sie mit dem Spatel den Gareinsatz fest, wenn Sie Flüssigkeit aus dem Mixgefäß gießen wollen (Abb. C).

Das Rührwerkzeug mit Klingenschutz (Abb. 7 + 8)

- Decken Sie den Messerblock mit dem Klingenschutz ab, wenn Sie Lebensmittel nicht zerkleinern sondern nur mischen wollen.
- Verwenden Sie das Rührwerkzeug, um beste Ergebnisse bei der Zubereitung von cremigen Speisen, Pudding, Sahne oder Eischnee zu erzielen.

HINWEIS:
Der Einsatz des Rührwerkzeuges ist nur möglich, wenn Sie zuvor den Klingenschutz montiert haben.

⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!
Die Klingen des Messers sind sehr scharf! Wenn Sie den Klingenschutz einzeln einsetzen, berühren Sie nicht die Messerklingen!

Wir empfehlen, den Klingenschutz zuerst am Rührwerkzeug zu befestigen, bevor Sie beides zusammen auf den Messerblock im Mixgefäß setzen.

1. Stecken Sie den Klingenschutz in das Rührwerkzeug.
2. Arretieren Sie den Klingenschutz mit einer viertel Umdrehung.
3. Drücken Sie die Baugruppe auf den Messerblock im Mixgefäß und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest. Damit sich der Messerblock dabei nicht mit dreht, halten Sie das Antriebsrad unter dem Mixgefäß mit einer Hand fest. Der Klingenschutz muss einrasten und alle vier Klingen genau abdecken.
4. Um das Rührwerkzeug wieder zu entfernen, ziehen Sie es vom Messerblock ab.

⚠ ACHTUNG:
- Verwenden Sie beim Einsatz des Klingenschutzes und des Rührwerkzeuges maximal die Geschwindigkeitsstufe **3**!
- Der Spatel darf bei Verwendung des Rührwerkzeuges nicht eingesetzt werden.

Der Dampfgaraufsatz (Abb. 10)

Der Dampfgaraufsatz besteht aus 4 Teilen:

- Dampfgarbehälter
- Dichtungsring
- Einsatz
- Abdeckung

HINWEIS:
- Aus Sicherheitsgründen können Sie das Gerät nur in Betrieb nehmen, wenn der Dampfgarbehälter korrekt aufgesetzt und verriegelt ist.
- Verriegeln und öffnen Sie den Dampfgarbehälter nur, wenn das Mixgefäß **nicht** in dem Gerät verriegelt ist.
- Nutzen Sie den Dampfgaraufsatz **nie ohne** Abdeckung!
- Verwenden Sie den Dampfgaraufsatz ausschließlich für dieses Gerät. Er ist nicht geeignet für die Mikrowelle, den Backofen oder ähnliche Geräte.

- Sorgen Sie dafür, dass der Dichtungsring ordnungsgemäß in dem Dampfgarbehälter eingesetzt ist. Lesen Sie dazu im Kapitel „Die Dichtungsringe im Deckel und im Dampfgarbehälter".
- Setzen Sie den Dampfgarbehälter auf dieselbe Weise wie den Deckel auf das Mixgefäß.

Anwendungshinweise

Das Gerät richtig platzieren

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden.
- Wegen der aufsteigenden Dämpfe beim Kochen stellen Sie das Gerät nicht unter Hängeschränke.
- Halten Sie die Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes immer frei.

⚠ ACHTUNG:
Das Gerät kann beim Kneten von schweren Teigen in Bewegung geraten. Stellen Sie das Gerät deshalb so auf, dass es ausreichend Abstand zum Rand der Arbeitsfläche hat.

Netzkabel

An der Rückseite des Gerätes befindet sich ein Kabelhalter. Wickeln Sie das benötigte Netzkabel ab.

Elektrischer Anschluss

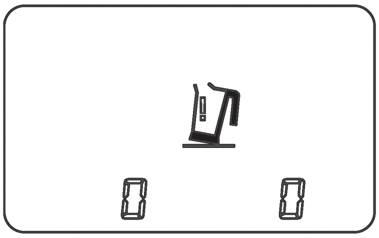
1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

Ein-/Ausschalten

Der Ein-/Ausschalter befindet sich an der Rückseite des Gerätes (Abb. H).

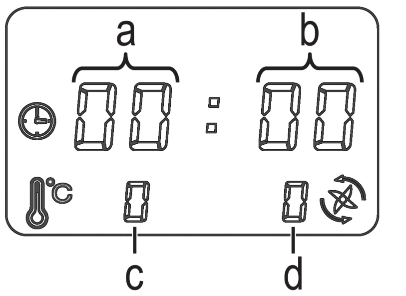
Schalterstellung „Ein": —
Schalterstellung „Aus": ○

Ist das Gerät am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet, befindet es sich im Standby-Modus. Die Betriebsbereitschaft wird Ihnen im Display angezeigt:



Display

Wenn Sie das Mixgefäß mit verriegeltem Deckel oder Dampfgaraufsatz ordnungsgemäß in das Gerät eingesetzt haben, sehen Sie im Display folgendes Startbild:



a) Minuten
b) Sekunden
c) Temperatur
d) Geschwindigkeitsstufe

Bedienfeld

Die Tasten haben folgende Bedeutung:

AUTO	3 verschiedene Automatikprogramme:
SELECT	Auswahl: Einstellen der Zeit in Minuten und Sekunden oder der Temperatur
SPEED	Geschwindigkeitsstufen 1 - 9
DOUGH	Knetprogramm: 5 Minuten, Geschwindigkeitsstufe 3
⊖	Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeitsstufe verringern
⊕	Zeit, Temperatur oder Geschwindigkeitsstufe erhöhen
TURBO	Höchste Geschwindigkeitsstufe (9), solange die Taste gedrückt wird
START/STOP	Programm starten, unterbrechen oder beenden

Die Kontrollleuchte neben dem Symbol leuchtet bei Überlastung. Das Gerät stoppt automatisch und Sie hören einen Signalton.

⇨ Verringern Sie die Menge im Mixgefäß. Anschließend können Sie das Programm wieder starten.

Funktionsweise des Gerätes

- Das Gerät ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich
  - mit montiertem Messerblock **und**
  - mit montiertem Mixgefäß und verriegeltem Deckel **oder**
  - mit montiertem Mixgefäß und verriegeltem Dampfgaraufsatz.
- Sobald Sie eine Funktionstaste gedrückt haben, schaltet sich der Ventilator ein. Nach Programmende wird das Gerät noch für ca. 5 Minuten durch den Ventilator gekühlt.
- Während eines manuell eingestellten Programmlaufs können die Parameter Timer, Temperatur und Geschwindigkeit angewählt und verändert werden.
- Wenn das Gerät heizt, wird dies im Display mit dem Symbol angezeigt.
- Ein laufendes Programm unterbrechen Sie, indem Sie die Taste **START/STOP** einmal drücken. Das Entriegeln des Mixgefäßes hat den gleichen Effekt. Die Programmparameter bleiben erhalten.
- Am Ende eines Programms schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie hören 10 Signaltöne.
- Möchten Sie ein Programm abbrechen, halten Sie die Taste **START/STOP** 3 Sekunden lang gedrückt.

Timer (elektronischer Zeitmesser)

- Mit der Taste **SELECT** und den Tasten ⊕ / ⊖ stellen Sie die Betriebslaufzeit ein. Es können maximal 90 Minuten eingestellt werden.
- Der Timer ist nur zusammen mit einer Geschwindigkeitsstufe (SPEED) einstellbar. Die Heizfunktion können Sie optional dazu wählen.

Temperatur

- Mit der Taste **SELECT** und den Tasten ⊕ / ⊖ stellen Sie die Temperatur ein. Sie können zwischen **30 °C** und **120 °C** wählen.
- Die Heizfunktion können Sie nicht einzeln einschalten, nur in Verbindung mit dem Timer und einer Geschwindigkeitsstufe.

Geschwindigkeitsstufen

- Mit der Taste **SPEED** und den Tasten ⊕ / ⊖ wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe zwischen **1** und **9**.
- Während eines Kochprogramms kann maximal die Stufe **5** eingestellt werden.
- Sie können das Gerät mit der Taste **SPEED** separat betreiben, ohne Heizfunktion und ohne Timer. Das Gerät stoppt diese Funktion automatisch nach **20** Minuten. Drücken Sie während dieser Funktion die Taste START/STOP einmal, wird der Vorgang nicht wie üblich unterbrochen sondern beendet.
- Mit der Taste **TURBO** können Sie kurzzeitig die höchste Geschwindigkeitsstufe (**9**) erreichen. Die vorherige Einstellung der Geschwindigkeit wird damit zurückgesetzt. Während eines Kochprogramms ist die Taste **TURBO** blockiert. Sie kann erst wieder benutzt werden, wenn der Heizbereich des Gerätes abgekühlt ist.

Automatikprogramme

- Während ein Automatikprogramm (**AUTO** oder **DOUGH**) aktiv ist, sind die anderen Funktionstasten gesperrt.
- Es gibt 3 voreingestellte Programme, die Sie mit der Taste **AUTO** wählen können:



Suppe

Dauer: 22 Minuten, Temperatur: 100 °C, Geschwindigkeitsstufe: 1 und 5

Nach dem Start mit der Taste S**TART/STOP** beginnt das Programm mit dem Heizvorgang. Nach 2, nach 3½ und nach 20½ Minuten unterbricht das Programm den Ablauf. Sie hören Signaltöne und haben die Möglichkeit, weitere Zutaten durch die Deckelöffnung hinzuzufügen. Möchten Sie das Programm fortsetzen, drücken Sie jeweils einmal die Taste START/STOP. Erfolgt dies nicht, arbeitet das Programm nach ca. 90 Sekunden automatisch weiter. Nach der ersten Unterbrechung wird in der Geschwindigkeitsstufe 1 kontinuierlich gerührt. Unabhängig von den Programmunterbrechungen rührt das Programm die letzten 4½ Minuten in der Geschwindigkeitsstufe 5.



Marmelade

Dauer: 20 Minuten; Temperatur: 100 °C, Geschwindigkeitsstufen: 6 und 1 in Intervallen

Nach dem Start mit der Taste **START/STOP** beginnt das Programm für 3 Minuten in der Geschwindigkeitsstufe 6 zu rühren. Erst danach beginnt der Heizvorgang. Die Temperatur wird im Display angezeigt. Sie werden durch Signaltöne aufgefordert, noch einmal die Taste START/STOP zu drücken. Erfolgt dies nicht, arbeitet das Programm nach ca. 90 Sekunden automatisch weiter. Es beginnt, in der Geschwindigkeitsstufe 1 in Intervallen zu rühren.

Sauce

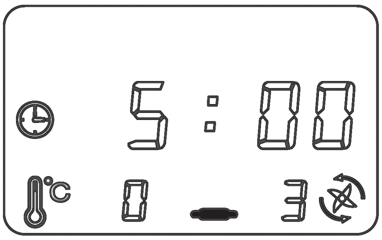
Dauer: 26 Minuten, Temperatur: 120 °C und 100 °C, Geschwindigkeitsstufe: 1 in Intervallen

Nach dem Start mit der Taste **START/STOP** beginnt das Programm mit dem Heizvorgang. Nach 2, nach 3½ und nach 16 Minuten unterbricht das Programm den Ablauf. Sie hören Signaltöne und haben die Möglichkeit, weitere Zutaten durch die Deckelöffnung hinzuzufügen. Möchten Sie das Programm fortsetzen, drücken Sie jeweils einmal die Taste START/STOP. Erfolgt dies nicht, arbeitet das Programm nach ca. 90 Sekunden automatisch weiter. Es beginnt, in der Geschwindigkeitsstufe 1 in Intervallen zu rühren.

HINWEIS:
Für Saucen auf Basis einer Mehlschwitze ist das Automatikprogramm nicht geeignet. Diese Saucen können Sie mit der Kochfunktion individuell zubereiten.

Kneten

Mit den Tasten **DOUGH** und **START/STOP** starten Sie ein voreingestelltes Knetprogramm.

	Dauer: 5 Minuten Geschwindigkeitsstufe: 3 in Intervallen Ohne Heizung

Das Programm ist für schwere Hefe- und Brotteige mit maximal 500 g Mehl und 350 ml Wasser geeignet.

HINWEIS:
- Sollten Sie zuvor das Gerät mit einem Kochprogramm benutzt haben, warten Sie, bis sich der Heizbereich im Gerät abgekühlt hat.
- Das Mixgefäß sollte kalt und trocken sein.
- Geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in das Mixgefäß. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern.
- Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu. Nutzen Sie dafür die Nachfüllöffnung im Deckel. Setzen Sie den Messbecher mit der Öffnung nach unten ein.

Rühren, Schlagen, Zerkleinern, Mixen, Pürieren usw.
- Bei empfindlichen Lebensmitteln, die Sie nicht zerkleinern möchten, setzen Sie zuvor den **Klingenschutz** auf den Messerblock.
- Wenn Sie mit dem Rührwerkzeug arbeiten wollen, befestigen Sie immer erst das **Rührwerkzeug mit Klingenschutz** im Mixgefäß, bevor Sie die Zutaten einfüllen.
- Schneiden Sie große Lebensmittel, die Sie zerkleinern wollen, vorab in **kleine Stücke**.
- Wenn Sie **Eischnee** schlagen, achten Sie darauf, dass das Mixgefäß und das Messer trocken und vollkommen fettfrei sind. Das Eiweiß sollte Zimmertemperatur haben.
- Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge beim Mixen von Flüssigkeiten, die stark schäumen.

⚠ ACHTUNG: Kurzzeitbetrieb
Verwenden Sie die Taste **TURBO** oder die Geschwindigkeitsstufe **9** bei trockenen Lebensmitteln maximal **1** Minute. Sonst besteht die Gefahr der Überhitzung.

HINWEIS:
Bewahren Sie Zitrussäfte niemals in Metallgefäßen auf. Die Säure des Saftes greift die Metalloberfläche an. Es bilden sich Metallionen, die den Geschmack des Saftes beeinträchtigen.

Tabelle Einsatzmöglichkeiten der Tasten SPEED oder TURBO

Bei diesen Angaben handelt es sich um Richtwerte. Beobachten Sie den Vorgang im Mixgefäß durch die Öffnung im Deckel. Sie können den Ablauf nach Wunsch früher beenden.

Zubereitungsart	Lebensmittel	Menge	Werkzeug	Max. Betriebszeit	Geschwindigkeitsstufe
Mischen	Lebensmittel aller Art	Max. 2 Liter	Klingenschutz	20 Minuten	1 - 3
Rühren	Rührteig (Biskuitteig oder Waffelteig)	Max. 1750 g	Rührwerkzeug mit Klingenschutz	5 Minuten	3
	Cremes, Pudding, Desserts, Dressings	Max. 600 ml	Rührwerkzeug mit Klingenschutz	3 Minuten	3
Schlagen	Eischnee	Min. 3 Eiweiß Max. 10 Eiweiß	Rührwerkzeug mit Klingenschutz	2 - 7 Minuten	3 - 4
	Sahne	Min. 200 ml Max. 600 ml	Rührwerkzeug mit Klingenschutz	2 Minuten - 4 Minuten	3
Kneten	Schwerer Teig (z. B. Hefeteig)	Max. 500 g	Messer	5 Min.	3
Zerkleinern	Eiswürfel	300 g	Messer	5 - 10 Sekunden	TURBO in kurzen Intervallen
Raspeln	Möhren	700 g	Messer	25 Sekunden	6
	Kohl	400 g		20 - 30 Sekunden	3
	Äpfel	600 g		15 Sekunden	4
	Blockschokolade (eiskalt)	200 g		7 - 10 Sekunden	7
Hacken	Kräuter	20 g	Messer	15 - 20 Sekunden	8
	Zwiebeln	150 g		20 Sekunden	6
	Nüsse / Mandeln	200 g		15 Sekunden	6 / TURBO
	Fleisch (angefroren und ohne Knochen)	200 g		8 - 10 Sekunden	7

Zubereitungsart	Lebensmittel	Menge	Werkzeug	Max. Betriebszeit	Geschwin-digkeitsstufe
Reiben	Kartoffeln	Max. 1 kg	Messer	40 Sekunden	6
	Brötchen	3 Stück		30 Sekunden	7 / TURBO
	Mittelalter Käse	200 g		40 Sekunden	6
	Parmesan	100 g		15 Sekunden	9
Mahlen	Kaffee	250 g	Messer	1 Minute	9
	Nüsse / Mandeln	200 g		20 Sekunden	7
	Getreide	250 g		1 Minute	9
	Pfefferkörner	Min. 20 g		1 Minute	7
Pulverisieren	Zucker	200 g	Messer	20 Sekunden	9
	Gewürze	20 g		1 Minute	9
Pürieren	Lebensmittel aller Art	Min. 200 g	Messer	1 Minute	5 - 9
Emulgieren	Mayonnaise	300 g	Messer	5 Minuten	6
Mixen	Milch-Shake	500 g Obst + 1 Liter Milch	Messer	30 - 40 Sekunden	9

Kochen

Kurzanleitung

Wenn Sie kein Automatikprogramm nutzen möchten, hier eine Zusammenfassung, wie Sie in wenigen Schritten zum Kochergebnis kommen:

1. Montieren Sie bei Bedarf den Klingenschutz und das Rührwerkzeug auf den Messerblock im Mixgefäß.
2. Füllen Sie die Zutaten in das Mixgefäß.
3. Schließen Sie das Mixgefäß mit dem Deckel.
4. Verschließen Sie den Deckel mit dem Messbecher.
5. Setzen Sie das Mixgefäß in das Gerät ein.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter auf der Rückseite ein.
8. Stellen Sie mit der Taste **SELECT** die Parameter gemäß Ihrem Rezept ein:
   1x drücken: Minuten mit den Tasten ⊕ / ⊖ einstellen.
   2x drücken: Sekunden mit den Tasten ⊕ / ⊖ einstellen.
   3x drücken: Temperatur mit den Tasten ⊕ / ⊖ einstellen.
9. Stellen Sie mit der Taste **SPEED** eine Geschwindigkeitsstufe ein.
10. Drücken Sie die Taste **START/STOP**.

HINWEIS:
Nähere Erläuterungen zum Timer, zur Temperatur- und Geschwindigkeitseinstellung finden Sie im Kapitel „Anwendungshinweise“.

Garen im Mixgefäß

Das Garen im Mixgefäß eignet sich gut für Speisen, bei denen die Zutaten zerkleinert werden sollen, wie z. B. Saucen, Suppen, Eintöpfe, Marmelade.

Dampfgaren im Gareinsatz

Möchten Sie z. B. Kartoffeln, Gemüse oder Obst schonend im Dampf garen, können Sie den Gareinsatz im Mixgefäß verwenden.

1. Füllen Sie zwischen ½ und 1 Liter Wasser in das Mixgefäß.

   ⚠ **ACHTUNG:**
   Ein halber Liter Wasser ist nach einer Kochzeit von ca. 30 Minuten aufgebraucht!

2. Stellen Sie die Dampfgarzeit ein: Rechnen Sie zu den Garzeiten in nachstehender Tabelle ca. 10 Minuten hinzu. Das ist die Zeit, bis das Wasser kocht und Dampf entsteht.
3. Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C ein.
4. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1.
5. Starten Sie mit der Taste START/STOP.

Garen mit dem Dampfgaraufsatz

Möchten Sie gleichzeitig verschiedene Lebensmittel im Dampf garen, verwenden Sie den Dampfgaraufsatz.

- Wenn Sie den Dampfgarbehälter und den Einsatz leicht einfetten, verhindern Sie, dass Lebensmittel wie Fisch oder Fleisch anhaften.
- Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- Füllen Sie Lebensmittel, die längere Zeit zum Garen brauchen, in den unteren Dampfgarbehälter. Lebensmittel, die eine kürzere Garzeit benötigen, legen Sie in den oberen Einsatz.
- Das Wasser im Mixgefäß kann mit Gewürzen oder Kräutern aromatisiert werden. Verwenden Sie aber während des Dampfgarens keine Verdickungsmittel für Saucen. Dies würde den Garprozess beeinflussen.
- Folgen Sie den Schritten 1 - 5 wie zuvor beschrieben.

Tabelle Dampfgarzeiten

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Durch Menge, Größe und Konsistenz der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

Lebensmittel	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Gemüse		
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30-32
Spargel, Spitzen	500 g	12-14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12-14
- geschnitten oder ganz	500 g	20-22
- dicke Bohnen	500 g, enthülst	12-13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25-28
Broccoli, Spitzen	500 g	20-22
Rosenkohl	500 g	24-26

Lebensmittel	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähre Zeit (Minuten)
Weißkohl	500 g, geschnitten	16-18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14-16
Karotten	500 g, in Scheiben	18-20
Blumenkohl, ganz	500 g	20-22
Mais am Kolben	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, ganz	500 g	10-12
Zwiebeln	250 g, dünne Scheiben	12-14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgroße	12-13
Kartoffeln ca.	500 g	30-32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28-30
Spinat	250 g	14-16
Kürbis	500 g	16-18
Rüben	500 g, in Scheiben	20-22
Obst		
Äpfel	500 g, in Stücken	10-15
Birnen	500 g, in Stücken	10-15
Fisch		
Lachsfilet	500 g	12-15
Forelle	2 Stück	15
Miesmuschel in Schale	500 g	20
Fleisch		
Rind in Stücken / Scheiben	500 g	30
Hackbällchen	500 g	25
Hähnchenbrustfilet	250 g	20-25
Bockwurst	5 Stück	10-15

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter auf der Rückseite des Gerätes aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Drehen Sie das Mixgefäß am Griff in Uhrzeigerrichtung, um es zu entnehmen.
4. Entriegeln Sie den Deckel oder den Dampfgaraufsatz mit der Taste im Griff.
5. Nehmen Sie die fertige Speise mit dem Spatel aus dem Mixgefäß oder aus dem Dampfgaraufsatz.
6. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezepte

Rezepte finden Sie in unserem mitgelieferten Rezeptbuch. Die englische Version steht Ihnen auf unserer Homepage im Internet auch als Download zur Verfügung: **www.sli24.de.**

Zusätzliche Rezeptideen und Anregungen finden Sie darüber hinaus im Internet (z. B. www.rezeptwelt.de, www.chefkoch.de; www.kochbar.de). Die Auswahl an Rezepten und Kochanleitungen ist riesig! Beachten Sie bei den im Internet angebotenen Rezeptvariationen bitte ggf. mögliche Abweichungen, aufgrund technischer Unterschiede zur Ihrem MKM 1074.

Reinigung

⚠ **WARNUNG:**
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Kochen abkühlen. Im Heizbereich besteht **Verbrennungsgefahr**!
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Messer am Messerblock sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr!

⚠ **ACHTUNG:**
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die einzelnen Teile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

HINWEIS: Vorreinigung
Füllen Sie das Mixgefäß zur Hälfte mit Wasser und drücken Sie für ca. 10 Sekunden die Taste TURBO. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Reinigen Sie alle Teile des Gerätes nach jeder Nutzung.

Gehäuse

Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein mäßig feuchtes Tuch. Trocknen Sie mit einem Tuch nach.

Zubehör

HINWEIS:
Farbrückstände von Lebensmitteln (z. B. Karotten, Curry) entfernen Sie am besten mit einem Tuch und Speiseöl.

- **Alle Teile**, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Den Messerblock entfernen Sie vorsichtig aus dem Mixgefäß wie unter „Der Messerblock (Abb. 5)“ beschrieben. Reinigen Sie ihn nur unter fließendem Wasser. Nehmen Sie eine Spülbürste zu Hilfe. Nach der Reinigung und Trocknung setzen Sie ihn wieder in das Mixgefäß ein.
- Hartnäckige Verschmutzungen am Mixgefäß können Sie mit einem speziellen Mittel für rostfreien Edelstahl entfernen.
- Die Dichtungsringe lassen sich zur besseren Reinigung vom Deckel bzw. vom Dampfgaraufsatz abnehmen. Achten Sie nach der Reinigung und Trocknung auf den korrekten Sitz wie unter „Die Dichtungsringe im Deckel und im Dampfgarbehälter (Abb. 3)“ beschrieben.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Für eine bessere Belüftung verschließen Sie das Mixgefäß **nicht** mit dem Messbecher.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Mögliche Ursache:
Das Gerät hat keine Stromversorgung.

Abhilfe:
- Überprüfen Sie die Schalterstellung auf der Rückseite des Gerätes.
- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Mögliche Ursache:
Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen.
Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

Abhilfe:
- Kontrollieren Sie den richtigen Sitz
  - des Mixgefäßes,
  - des Deckels oder
  - des Dampfgaraufsatzes.

Mögliche Ursache:
Das Gerät ist defekt.

Abhilfe:
- Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Das Gerät schaltet sich während des Betriebs aus und Sie hören Signaltöne

Mögliche Ursache:
Ohne Timer (nur mit SPEED) ist der Betrieb aus Sicherheitsgründen auf 20 Minuten beschränkt.

Abhilfe:
- Starten Sie den Betrieb erneut.
- Arbeiten Sie mit dem Timer.

Mögliche Ursache:
Das Mixgefäß ist überladen. Die Kontrollleuchte neben dem Symbol leuchtet.

Abhilfe:
- Verringern Sie die Menge im Mixgefäß.
- Starten Sie das Programm neu.

Die Taste TURBO ist blockiert oder das Gerät arbeitet maximal mit der Geschwindigkeitsstufe 5

Mögliche Ursache:
Sie arbeiten mit einem Kochprogramm. Es kann maximal die Stufe 5 eingestellt werden.

oder:
Nach einem Kochvorgang ist der Heizbereich noch zu heiß.

Abhilfe:
Warten Sie, bis der Heizbereich abgekühlt ist. Sie können das Abkühlen beschleunigen, indem Sie das Mixgefäß mit kaltem Wasser in das Gerät setzen.

Der Kochprozess wird zeitweilig unterbrochen

Mögliche Ursache:
Zur Sicherheit ist das Gerät mit Thermostaten ausgestattet. Sie regulieren den Heizvorgang, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden. Dies ist kein Fehler!

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 52 - 76 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell: ....PC-MKM 1074
Spannungsversorgung: ....220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme Motor: ....600 W
Leistungsaufnahme Heizung: .... 1300 W
Schutzklasse: I
Füllmenge: .... max. 2,0 l
Nettogewicht (Grundgerät mit Mixgefäß): ....ca. 6,0 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-MKM 1074 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung
24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

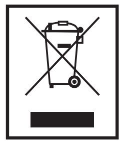
Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ‘s, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

> ⚠ **AVERTISSEMENT :**
> Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

> △ **ATTENTION :**
> Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

> **NOTE :**
> Attire votre attention sur des conseils et informations.

Table des matières

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

> ⚠ **AVERTISSEMENT !**
> Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Conseils de sécurité spécifiques pour cet appareil

Vous trouverez les symboles d'informations et d'avertissement suivants sur le produit :

> ## AVERTISSEMENT : Surface chaude !
> **Risque de brûlures !**
>
> La température des surfaces accessibles peut être très élevée pendant et après utilisation.
> - Utilisez uniquement la poignée pour tenir le mélangeur.
> - Utilisez uniquement les poignées latérales pour tenir l'accessoire de cuisson à la vapeur.
> - Lorsque vous faites cuire des aliments à la vapeur, ne tenez jamais le gobelet doseur.
> - Utilisez des maniques ou un tissu résistant à la chaleur lorsque vous ouvrez le couvercle ou l'accessoire de cuisson à la vapeur.
> - Ne mettez pas les mains dans la surface de chauffage de l'appareil !

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT :
Risque de brulures severes !

- La vapeur chaude s'échappe de l'orifice de remplissage situé dans le couvercle.
- N'utilisez jamais l'accessoire de cuisson à la vapeur sans le couvercle.
- Pendant le processus de cuisson à la vapeur, faites attention aux émissions de vapeur par les côtés et le dessus de l'accessoire de cuisson à la vapeur.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les joints propres et bien fixés au couvercle et à l'accessoire de cuisson à la vapeur.
- Assurez-vous que les ouvertures dans le couvercle du mélangeur et les orifices à vapeur de l'accessoire de cuisson à la vapeur ne sont pas obstrués. Sinon, la vapeur pourrait s'échapper de façon incontrôlée.

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brulures !**

Pour éviter que les ingrédients chauds ne se projettent hors du mélangeur :

- Ne dépassez pas la quantité maximum du mélangeur : 2 litres. Surveillez l'indicateur de niveau dans le mélangeur.
- Utilisez toujours le gobelet doseur fourni pour fermer l'ouverture dans le couvercle du mélangeur. Ne recouvrez pas l'appareil d'un torchon ou de tout objet similaire.
- N'utilisez que les vitesses basses (**1** ou **2**) lorsque vous réglez sur la température maximum.
- **N'**augmentez **jamais** la vitesse subitement (avec le bouton TURBO) lorsque vous faites cuire des ingrédients chauds (au-delà de 60 °C) !

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- Risque de coupures ! Les lames du mixeur sont tranchantes ! Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous enlevez/montez le couteau et pendant le nettoyage.
- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché de la prise électrique.
- Assurez-vous qu'aucun objet tel qu'une cuillère ou une raclette à pâte ne se trouve dans le mélangeur pendant le fonctionnement.
- N'utilisez que la spatule fournie pour mélanger dans le mélangeur. En faisant ainsi, le couvercle doit recouvrir le mélangeur.
- Ne mettez pas les mains dans l'orifice de remplissage !
- N'ouvrez le couvercle du mélangeur qu'une fois les ingrédients mélangés complètement immobiles.
- Ne forcez pas l'ouverture du couvercle.
- N'altérez aucun interrupteur de sécurité.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour le nettoyer. Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage".

- N'utilisez pas l'appareil si le bol mélangeur est vide.
- Utilisez l'appareil uniquement pour faire cuire des aliments. L'appareil est destiné à un usage domestique et à toute autre application similaire. Sous réserve que ces consignes aient été données et que toutes les consignes d'utilisation aient été respectées, l'appareil peut être utilisé :
  - dans les cuisines du personnel des magasins, des bureaux et d'autres environnements commerciaux ;
  - dans les fermes.

Il **n**'est **pas** destiné à être utilisé :

- par les clients d'hôtels, de motels et d'autres milieux résidentiels ;
- dans des chambres d'hôtes.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation non conforme ou d'un mauvais fonctionnement de l'appareil !

FRANÇAIS

Déballer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Les lames de l'ensemble couteaux sont très coupantes !

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boite.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun défaut lié au transport afin d'éviter tout danger.

NOTE :
Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Contenu de la livraison

Veuillez également vous référer aux pages 3 et 4.

1 Base
1 Gobelet doseur (verrouillage du couvercle) (Fig. 1)
1 Couvercle avec joint (Fig. 2 + 3)
1 Panier de cuisson (Fig. 4)
1 Ensemble couteaux avec joint (Fig. 5)
1 Écrou à oreilles avec joint (Fig. 5)
1 Mélangeur (Fig. 6)
1 Fouet (Fig. 7)
1 Protège-lames (Fig. 8)
1 Spatule (Fig. 9)
1 Accessoire de cuisson à la vapeur comprenant un récipient à vapeur avec joint (Fig. 3), un dispositif d'insertion et un couvercle (Fig. 10)

Découvrez votre MKM 1074

Utilisations possibles

Cet appareil propose 10 autres appareils de cuisine.
Vous pouvez l'utiliser pour

Broyer (émincer, râper, moudre, etc.)
Battre
Emulsionner
Réduire en purée
Mélanger
Remuer
Pétrir
Chauffer
Cuisiner
Faire cuire des aliments à la vapeur.

Ensemble couteaux (Fig. 5)

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Les lames de l'ensemble couteaux sont très coupantes ! Utilisez uniquement la vis à tête hexagonale du haut pour tenir l'ensemble couteaux.

L'ensemble couteaux est fixé au fond du mélangeur au moyen d'un écrou à oreilles.

1. Pour démonter l'ensemble couteaux, enlevez le mélangeur de l'appareil.
2. Tenez la vis à tête hexagonale de l'ensemble couteaux d'une main (Fig. A).
3. De l'autre main, dévissez l'écrou à oreilles dans le sens antihoraire (Fig. B).
4. Retirez soigneusement l'ensemble couteaux du mélangeur.
5. Pour remonter l'ensemble couteaux, suivez les étapes de démontage dans le sens inverse.

⚠ ATTENTION :
Assurez-vous que le joint de l'ensemble couteaux et celui de l'écrou à oreilles soient bien installés. Si l'un d'eux est absent, le mélangeur risquera de fuir. Les ingrédients qui s'écouleront endommageront l'appareil.

Joints du couvercle et du récipient à vapeur (Fig. 3)

Les joints empêchent la vapeur et les ingrédients de s'écouler entre le couvercle et le mélangeur pendant utilisation.

- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir installé les joints du couvercle et de l'accessoire de cuisson à la vapeur !
- Vérifiez régulièrement l'état des joints.
- Les joints doivent être nettoyés et correctement installés afin de rendre la marque "FACE UP ↑ ESTA CARA A LA TAPA ↑" visible.

Couvercle du mélangeur (Fig. 2)

NOTE :

- Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut démarrer que si le couvercle est bien installé et verrouillé.
- Ne fermez et n'ouvrez le couvercle que si le mélangeur **n**'est **pas** relié à l'appareil. Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle !
- Utilisez l'ouverture dans le couvercle pour verser des ingrédients pendant utilisation sans devoir enlever le couvercle.

1. Pour fixer le couvercle, tenez-le de façon à ce que la marque ▼ sur le couvercle est alignée avec la poignée.
2. Placez d'abord la fente du couvercle sur le bec verseur du mélangeur (Fig. E).
3. Abaissez le couvercle vers la poignée et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'emboite (Fig. F).
4. Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton (Fig. F/a) situé sur le couvercle.

Mélangeur (Fig. 6)

1. Avant de fixer le mélangeur à l'appareil, vérifiez le bon positionnement de l'ensemble couteaux et du couvercle pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.
2. Respectez les marques sur l'appareil et le mélangeur. Insérez le mélangeur sur l'appareil en veillant à ce que la marque ▼ est alignée avec la marque 🔓.
3. Fixez le mélangeur en le tournant dans le sens antihoraire. La marque ▼ doit exactement être alignée avec la marque 🔒 (Fig. G).

NOTE :
L'indicateur de niveau à l'intérieur du mélangeur vous aide à ne pas dépasser la quantité maximum.

Gobelet doseur (Fig. 1)

Cet accessoire a différentes fonctions :

- Utilisez le gobelet doseur pour mesurer les ingrédients. Respectez l'indicateur de niveau.

- Lorsque vous fixez le gobelet doseur au couvercle avec son ouverture vers le haut, il **verrouille l'ouverture du couvercle** pour empêcher les ingrédients d'être projetés hors du mélangeur et prévenir les déperditions de chaleur pendant la cuisson.
- Si vous souhaitez ajouter lentement du liquide pendant l'utilisation (p.ex. pendant l'émulsion), insérez le gobelet doseur avec son ouverture vers le bas, ce qui permet d'éviter de retirer le gobelet doseur. Versez le liquide par le couvercle. Il s'écoulera lentement à l'intérieur du mélangeur. Remarque : Le gobelet doseur propose deux hauteurs différentes.

Panier de cuisson (Fig. 4)

- Utilisez le panier de cuisson pour préparer, par exemple, des accompagnements qui ne doivent pas être broyés.
- Il peut servir de passoire, p.ex. pour séparer le liquide des fruits réduits en purée. Utilisez la spatule pour maintenir le panier de cuisson lorsque vous déversez le liquide (Fig. C).
- Pour enlever le panier de cuisson du mélangeur, utilisez aussi la spatule (Fig. D).

Spatule (Fig. 9)

Cet accessoire a été spécialement conçu pour cet appareil.

- Cette spatule est le seul élément que vous devez utiliser pour remuer les ingrédients à l'intérieur du mélangeur avec le couvercle fermé ! Insérez la spatule par l'ouverture du couvercle. Le disque de protection empêche la spatule d'être happée par les lames.
- Utilisez cette spatule pour détacher les ingrédients du mélangeur après son utilisation.
- Utilisez le crochet de la spatule pour soulever le panier de cuisson du mélangeur (Fig. D).
- Utilisez la spatule pour tenir le panier de cuisson lorsque vous déversez le liquide du mélangeur (Fig. C).

Fouet avec protège-lames (Fig. 7 + 8)

- Recouvrez l'ensemble couteaux du protège-lames lorsque vous mélangez des ingrédients sans les broyer.
- Utilisez le fouet pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous préparez des aliments crémeux et des puddings, que vous fouettez des crèmes ou que vous montez des blancs en neige.

NOTE :
Le fouet ne peut se fixer que si le protège-lames a été monté.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !
Les lames du couteau sont très coupantes ! Lorsque vous insérez le protège-lames séparément, ne touchez pas les lames du couteau !

Nous vous conseillons d'abord de fixer le protège-lames au fouet avant de monter les deux pièces ensemble sur l'ensemble couteaux dans le mélangeur.

1. Insérez le protège-lames dans le fouet.
2. Verrouillez le protège-lames d'un quart de tour.
3. Enfoncez le montage sur l'ensemble couteaux dans le mélangeur et tournez dans le sens horaire pour le fixer. Pour éviter que l'ensemble couteaux tourne en même temps, tenez la roue d'entraînement située sous le mélangeur d'une main. Le protège-lames doit s'emboîter et couvrir exactement les quatre lames.
4. Pour enlever le fouet, retirez-le de l'ensemble couteaux.

⚠ ATTENTION :
- Lorsque vous utilisez le protégé-lames et le fouet, la vitesse maximum autorisée est **3** !
- N'utilisez pas la spatule si vous vous servez du fouet.

Accessoire de cuisson à la vapeur (Fig. 10)

L'accessoire de cuisson à la vapeur est composé de quatre éléments :

- Récipient à vapeur
- Joint
- Dispositif d'insertion
- Couvercle

NOTE :
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne peut démarrer que si le récipient à vapeur a été correctement installé et verrouillé.
- Ne fermez ou n'ouvrez le récipient à vapeur que si le mélangeur n'est pas relié à l'appareil.
- **N'**utilisez **jamais** l'accessoire de cuisson à la vapeur sans couvercle !
- Utilisez l'accessoire de cuisson à la vapeur uniquement pour cet appareil. Il n'est pas destiné à être utilisé dans un micro-ondes, un four ou tout autre appareil similaire.

- N'oubliez pas de bien insérer le joint dans le récipient à vapeur. Veuillez vous référer au chapitre "Joints du couvercle et du récipient à vapeur".
- Fixez le récipient à vapeur au mélangeur de la même façon que le couvercle.

Consignes d'utilisation

Installer correctement l'appareil

- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et antidérapante.
- Veillez à ne pas installer le cordon électrique et l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur.
- En raison d'émissions de vapeur pendant utilisation, ne placez pas l'appareil sous un placard.
- N'obstruez jamais les trous de ventilation à l'arrière de l'appareil.

⚠ ATTENTION :
L'appareil peut se déplacer si vous pétrissez de la pâte lourde. Ainsi, lorsque vous installez l'appareil, laissez un espace suffisant au bord de la surface de travail.

Cordon électrique

Un support de cordon est situé à l'arrière de l'appareil. Déroulez le cordon selon le besoin.

Branchement électrique

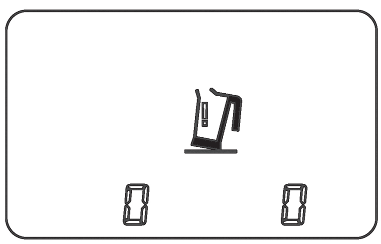
1. Vérifiez que votre tension électrique corresponde à celle de l'appareil. Pour cela, référez-vous à l'étiquette de signalisation.
2. Branchez la fiche électrique à une prise reliée à la terre et correctement installée.

Allumer/Éteindre l'appareil

L'interrupteur on/off (marche/arrêt) est situé à l'arrière de l'appareil (Fig. H).

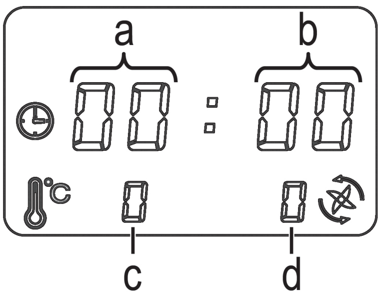
Position "Marche" de l'interrupteur : —
Position "Arrêt" de l'interrupteur : ○

Une fois branché et allumé, l'appareil est en mode veille. L'écran indique l'état de fonctionnement :



Écran

Si le mélangeur comprenant le couvercle fermé ou l'accessoire de cuisson à la vapeur est correctement installé dans l'appareil, l'écran affichera la page de démarrage suivante :



a) Minutes
b) Secondes
c) Température
d) Vitesse

Panneau de commande

Les boutons proposent les fonctions suivantes :

AUTO	3 programmes automatiques différents :
SELECT	Sélection : Régler le temps en minutes et en secondes ou la température
SPEED	Vitesses 1 - 9
DOUGH	Programme de pétrissage : 5 minutes, vitesse 3
⊖	Diminuer le temps, la température ou les vitesses
⊕	Augmenter le temps, la température ou les vitesses
TURBO	Vitesse la plus élevée (9) tant que le bouton est enfoncé
START/STOP	Démarrer, mettre en pause ou arrêter un programme

Le voyant lumineux à côté de l'icône STOP s'allume en cas de surcharge. L'appareil s'arrêtera alors automatiquement et émettra un signal sonore.

⇨ Diminuez la quantité d'ingrédients dans le mélangeur, puis redémarrez le programme.

Fonctionnement de l'appareil

- L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. L'appareil ne peut fonctionner que si
  - l'ensemble couteaux est installé **et que**
  - le mélangeur est monté et le couvercle verrouillé **ou que**
  - le mélangeur est monté et l'accessoire de cuisson à la vapeur verrouillé.
- Dès que vous appuyez sur un bouton de fonction, le ventilateur s'allume. Le ventilateur continue de refroidir l'appareil pendant environ 5 minutes après l'arrêt d'un programme.
- Sélectionnez ou modifiez les paramètres tels que le minuteur, la température et la vitesse lorsqu'un programme réglé manuellement est en cours.
- Lorsque l'appareil chauffe, l'écran indiquera l'icône ♨.
- Mettez en pause un programme en cours en appuyant une fois sur le bouton **START/STOP**. Déverrouiller le mélangeur aura le même effet. Tous les paramètres du programme sont conservés.
- L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin d'un programme. Vous entendrez 10 signaux sonores.
- Pour annuler un programme, maintenez le bouton **START/STOP** enfoncé pendant 3 secondes.

Minuteur (minuteur électronique)

- Utilisez le bouton **SELECT** et les boutons ⊕ / ⊖ pour régler le temps de fonctionnement. Sélectionnez un temps jusqu'à 90 minutes maximum.
- Le minuteur ne peut être réglé qu'en combinaison avec une vitesse (SPEED). Vous pouvez sélectionner l'option de chauffage au choix.

Température

- Utilisez le bouton **SELECT** et les boutons ⊕ / ⊖ pour régler la température. Sélectionnez une température entre **30 °C** et **120 °C**.
- La fonction de chauffage ne peut pas s'allumer séparément, mais ne peut s'activer qu'en combinaison avec le minuteur et une vitesse.

Vitesses

- Utilisez le bouton **SPEED** et les boutons ⊕ / ⊖ pour régler une vitesse entre **1** et **9**.
- Lorsqu'un programme de cuisson est en cours, sélectionnez la vitesse **5** tout au plus.
- Utilisez le bouton **SPEED** pour utiliser l'appareil seul sans fonction de chauffage et minuteur. l'appareil arrête automatiquement cette fonction au bout de **20** minutes. Appuyer une fois sur ce bouton START/STOP pendant ce mode arrêtera le fonctionnement au lieu de le mettre en pause.
- Utilisez le bouton **TURBO** pour appliquer brièvement la vitesse (**9**). En faisant ainsi, la vitesse précédemment utilisée se réinitialisera. Pendant la cuisson, le bouton **TURBO** est verrouillé et ne peut être réutilisé qu'après le refroidissement de la surface de chauffage de l'appareil.

Programmes automatiques

- Lorsqu'un programme automatique (**AUTO** ou **DOUGH**) a été activé, les autres boutons de fonction sont verrouillés.
- Vous pouvez sélectionner 3 programmes automatiques en utilisant le bouton **AUTO** :



Soupe

Temps : 22 minutes, température : 100 °C, vitesse : 1 et 5

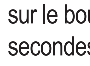
Après avoir démarré le programme en appuyant sur le bouton **START/STOP**, le programme commencera à chauffer. Après 2, 3½ et 20½ minutes respectivement, le programme s'arrêtera et émettra plusieurs signaux sonores. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture dans le couvercle selon le besoin. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton START/STOP respectivement. Si vous n'appuyez pas sur le bouton, le programme continuera de fonctionner après environ 90 secondes. Après une première interruption, le programme continuera à remuer régulièrement à la vitesse 1. En dépit de toute interruption, le programme remuera à la vitesse 5 pendant les 4½ dernières minutes.



Confiture

Temps : 20 minutes, température : 100 °C, vitesses : 6 et 1 à intervalles

Après avoir lancé le programme en appuyant sur le bouton **START/STOP**, le programme commencera à remuer pendant 3 minutes à la vitesse 6, puis commencera simplement alors à chauffer. L'écran indiquera la température. Plusieurs signaux sonores vous inviteront à appuyer à nouveau sur le bouton START/STOP. Si vous n'appuyez pas sur le bouton, le programme continuera de fonctionner après environ 90 secondes. Il commencera à remuer à intervalles à la vitesse 1.



Sauce

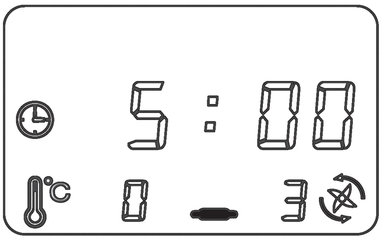
Temps : 26 minutes, température : 120 °C and 100 °C, vitesse : 1 à intervalles

Après avoir lancé le programme en appuyant sur le bouton **START/STOP**, le programme commencera à chauffer. Après 2, 3½ et 16 minutes respectivement, le programme s'arrêtera et émettra plusieurs signaux sonores. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture dans le couvercle selon le besoin. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton START/STOP respectivement. Si vous n'appuyez pas sur le bouton, le programme continuera de fonctionner après environ 90 secondes. Il commencera à remuer à intervalles à la vitesse 1.

NOTE :
Le programme automatique n’est pas conçu pour préparer des sauces à base de roux. Utilisez la fonction de cuisson pour préparer ces sauces.

Pétrir

Utilisez le bouton **DOUGH** et les boutons **START/STOP** pour démarrer un programme de pétrissage préréglé.



Temps : 5 minutes
Vitesse : 3 à intervalles
Aucun chauffage

Le programme convient à la pâte levée lourde et à la pâte à pain constituées de 500 g de farine maximum et de 350 ml d’eau.

NOTE :
- Si vous venez d’utiliser la fonction de cuisson de l’appareil, attendez jusqu’au refroidissement de la surface de chauffage dans l’appareil.
- Le mélangeur doit être froid et sec.

NOTE :
- Ne placez pas immédiatement tous les ingrédients dans le mélangeur. Commencez le processus de pétrissage avec uniquement la farine, le sucre et les œufs.
- Ajoutez doucement le liquide pendant le pétrissage, en utilisant l’ouverture de remplissage dans le couvercle. Insérez le gobelet doseur avec son ouverture vers le bas.

Remuer, battre, broyer, mélanger, réduire en purée, etc.
- Lorsque vous cuisinez des aliments fragiles que vous ne souhaitez pas broyer, fixez d’abord le **protège-lames** à l’ensemble couteaux.
- Lorsque vous utilisez le fouet, installez toujours le **fouet avec le protège-lames** dans le mélangeur d’abord avant de verser les ingrédients.
- Coupez d’abord les gros aliments à broyer en **morceaux plus petits**.
- Lorsque vous battez les **blancs d’œufs**, veillez à ce que le mélangeur et la lame soient secs et complètement dépourvus de graisse. Les blancs d’œuf doivent être à température ambiante.
- La mousse demande beaucoup de volume. Diminuez la quantité lorsque vous mélangez le liquide qui forme une mousse lourde.

⚠ ATTENTION : Fonctionnement a court terme
Utilisez le bouton **TURBO** ou la vitesse **9** pour les ingrédients secs et pendant **1** minute maximum uniquement. Sinon, il y a un risque de surchauffe.

NOTE :
Ne rangez jamais le jus d’agrumes dans des récipients métalliques. L’acidité du jus abîmera la surface métallique, générant des ions métalliques qui altéreront le goût du jus.

Tableau sur les applications avec le bouton SPEED ou TURBO

Les informations suivantes ne sont données qu’à titre indicatif. Surveillez le fonctionnement dans le mélangeur par l’ouverture dans le couvercle. Si besoin, arrêtez le fonctionnement à tout moment.

Fonction	Aliments	Quantité	Accessoire	Temps de fonctionnement max.	Vitesse
Mélanger	Tous les aliments	2 litres max.	Protège-lames	20 minutes	1 - 3
Remuer	Mélange spongieux (pâte à biscuit ou pâte à gaufre)	1750 g max.	Fouet avec protège-lames	5 minutes	3
	Mousse, puddings, desserts, sauces	600 ml max.	Fouet avec protège-lames	3 minutes	3
Battre	Blancs d’œufs	3 blancs d’œufs min. 10 blancs d’œufs max.	Fouet avec protège-lames	2 - 7 minutes	3 - 4
	Crème	200 ml min. 600 ml max.	Fouet avec protège-lames	2 minutes - 4 minutes	3
Pétrir	Pâte épaisse (p.ex. pâte levée)	500 g max.	Couteau	5 minutes	3
Broyer	Glaçons	300 g	Couteau	5-10 secondes	TURBO à intervalles courts
Râper	Carottes	700 g	Couteau	25 secondes	6
	Chou	400 g		20 - 30 secondes	3
	Pommes	600 g		15 secondes	4
	Chocolat pâtissier (réfrigéré)	200 g		7 - 10 secondes	7
Hacher	Herbes aromatiques	20 g	Couteau	15 - 20 secondes	8
	Oignons	150 g		20 seconds	6
	Noix/amandes	200 g		15 secondes	6 / TURBO
	Viande (légèrement congelée et désossée)	200 g		8 - 10 secondes	7
Râper	Pommes de terre	1 kg max.	Couteau	40 secondes	6
	Petits pains	3 pièces		30 secondes	7 / TURBO
	Fromage semi-affiné	200 g		40 secondes	6
	200 g	100 g		15 secondes	9

Fonction	Aliments	Quantité	Accessoire	Temps de fonctionnement max.	Vitesse
Moudre	Café	250 g	Couteau	1 minute	9
	Noix/amandes	200 g		20 secondes	7
	Céréales	250 g		1 minute	9
	Grains de poivre	20 g min.		1 minute	7
Pulvériser	Sucre	200 g	Couteau	20 secondes	9
	Épices	20 g		1 minute	9
Réduire en purée	Tous les aliments	200 g min.	Couteau	1 minute	5 - 9
Émulsionner	Mayonnaise	300 g	Couteau	5 minutes	6
Mélanger	Milk-shake	500 g fruits + 1 litre de lait	Couteau	30 - 40 secondes	9

FRANÇAIS

Faire cuire

Guide de démarrage rapide

Si vous ne souhaitez pas utiliser un programme automatique, le résumé suivant vous indiquera comment obtenir les résultats de cuisson que vous désirez en quelques étapes :

1. Si besoin, fixez le protège-lames et le fouet à l'ensemble couteaux dans le mélangeur.
2. Versez les ingrédients dans le mélangeur.
3. Fermez le mélangeur avec le couvercle.
4. Fermez le couvercle avec le gobelet doseur.
5. Fixez le mélangeur à l'appareil.
6. Branchez la fiche électrique à la prise.
7. Allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur à l'arrière de l'appareil.
8. Utilisez le bouton **SELECT** pour régler les paramètres selon les besoins de votre recette :
   Appuyez 1x : Réglez les minutes en utilisant les boutons ⊕ / ⊖.
   Appuyez 2x : Réglez les secondes en utilisant les boutons ⊕ / ⊖.
   Appuyez 3x : Réglez la température en utilisant les boutons ⊕ / ⊖.
9. Utilisez le bouton **SPEED** pour sélectionner une vitesse.
10. Appuyez sur le bouton **START/STOP**.

NOTE :
Veuillez vous référer au chapitre “Consignes d'utilisation” pour des informations détaillées sur le minuteur, la température et les vitesses.

Cuire avec le mélangeur

La cuisson avec le mélangeur convient aux aliments qui ne doivent pas être broyés, p.ex. les sauces, les soupes, les ragoûts, la confiture.

Cuire à la vapeur avec le panier de cuisson

Si vous souhaitez cuire à la vapeur des aliments tels des pommes de terre, des légumes ou des fruits, utilisez le panier de cuisson dans le mélangeur.

1. Versez ½ à 1 litre d'eau dans le mélangeur.

   ⚠ ATTENTION :
   Un demi-litre d'eau s'évaporera après environ 30 minutes de fonctionnement !

2. Réglez le temps de cuisson à la vapeur : Consultez le tableau ci-dessous et ajoutez environ 10 minutes respectivement. C'est le temps que met l'eau à bouillir et à générer de la vapeur.
3. Sélectionnez une température de 110 °C.
4. Sélectionnez la vitesse 1.
5. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer.

Cuire avec l'accessoire de cuisson à la vapeur

Si vous souhaitez cuire à la vapeur différents aliments simultanément, utilisez l'accessoire de cuisson à la vapeur.

- Appliquez légèrement de la graisse sur le récipient à vapeur et le dispositif d'insertion pour empêcher les aliments tels que le poisson ou la viande de coller.
- Coupez les aliments en morceaux de même taille pour avoir une cuisson uniforme.
- Placez les aliments qui demandent un temps de cuisson plus long au fond du récipient à vapeur. Placez les aliments qui demandent un temps de cuisson plus court en haut du dispositif d'insertion.
- Ajoutez des épices ou des herbes aromatiques à l'eau dans le mélangeur pour améliorer le goût. N'utilisez aucun épaississant pour les sauces pendant la cuisson à la vapeur. Cela affecterait le processus de cuisson.
- Suivez les étapes 1 - 5 comme indiqué ci-dessus.

Tableau sur les temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les temps peuvent varier en fonction de la quantité, de la taille et de la consistance des aliments.

Aliments	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Légumes		
Artichauts, entiers	4 artichauts entiers	30-32
Asperges, têtes.	500 g	12-14
Haricots		
- vert/ haricot beurre	250 g	12-14
- coupés ou entiers	500 g	20-22
- haricots épais	500 g, écossés	12-13
Betteraves rouges	500 g, coupé	25-28
Brocolis, fleurs	500 g	20-22
Choux de Bruxelles	500 g	24-26
Chou blanc	500 g, coupé	16-18
Céleri	250 g, tranché	14-16

FRANÇAIS

Aliments	Poids ou quantité en morceaux	Temps approximatif (en minutes)
Carottes	500 g, tranché	18-20
Chou-fleurs, entiers	500 g	20-22
Épi de maïs	3 à 5 épis	14-16
Aubergines	500 g	16-18
Champignons, entiers	500 g	10-12
Oignons	250 g, finement tranchés	12-14
Poivrons, entiers	moyen, jusqu'à 4	12-13
Pommes de terre (approximativement)	500 g	30-32
Rutabagas	1 moyen, coupé en dès	28-30
Épinards	250 g	14-16
Citrouille	500 g	16-18
Betteraves	500 g, tranchées	20-22
Fruits		
Pommes	500 g, morceaux	10-15
Poires	500 g, morceaux	10-15
Poisson		
Filet de saumon	500 g	12-15
Truite	2 pièces	15
Moules dans leur coquille	500 g	20
Viande		
Morceaux/Tranches de bœuf	500 g	30
Boulettes de viande	500 g	25
Filet de poulet	250 g	20-25
Saucisse fumée	5 pièces	10-15

Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil en utilisant l'interrupteur à l'arrière de l'appareil.
2. Débranchez la fiche électrique de la prise.
3. Tenez la poignée du mélangeur et tournez dans le sens horaire pour l'enlever.
4. Déverrouillez le couvercle ou l'accessoire de cuisson à la vapeur à l'aide du bouton sur la poignée.
5. Utilisez la spatule pour enlever les aliments cuits du mélangeur ou de l'accessoire de cuisson à la vapeur.
6. Nettoyez les pièces utilisées the parts comme indiqué dans “Nettoyage”.

Recettes

Pour consulter des recettes, veuillez vous référer au livre de recettes fourni. Vous pouvez télécharger une version anglaise sur notre site Internet : **www.sli24.de**.

D'autres recettes et suggestions sont disponibles en ligne (p.ex. www.rezeptwelt.de, www.chefkoch.de, www.kochbar.de).
Un grand nombre de recettes et de modes de cuisson sont disponibles !
En vous appuyant sur les recettes prises sur Internet, veuillez noter que les recettes peuvent varier en raison d'incohérences techniques liées à votre MKM 1074.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage de l'appareil, retirez toujours la prise au secteur.
- Laissez refroidir l'appareil après la cuisson. Il y a un **risque de brûlures** dans la surface de chauffage !
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.
- Les lames du porte-lames sont très coupantes. **Risque de blessures** !

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Les pièces individuelles ne vont pas au lave-vaisselle. Elles pourraient se déformer ou perdre leur couleur en raison de la chaleur et de nettoyants agressifs.

NOTE : Prélavage
Remplissez le mélangeur à moitié d'eau et maintenez le bouton TURBO enfoncé pendant environ 10 secondes. Videz ensuite l'appareil.

- Pour un nettoyage complet, retirez le bol de l'appareil.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil après chaque utilisation.

Boîtier

Pour le nettoyage extérieur de l'appareil, utiliser un chiffon légèrement mouillé. Séchez à l'aide d'un tissu.

Accessoires

NOTE :
La décoloration due aux aliments (p.ex. les carottes, le curry) peut être enlevée à l'aide d'un tissu et de l'huile de cuisson.

- **Toutes les pièces** qui ont touché des aliments peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse.
- Enlevez délicatement l'ensemble couteaux du mélangeur comme indiqué dans le chapitre “Ensemble couteaux (Fig. 5)”. Nettoyez-le unique-

ment sous l'eau courante. Utilisez une brosse à vaisselle si nécessaire. Refixez le mélangeur après nettoyage et séchage.

- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour retirer les taches tenaces.
- Enlevez les joints du couvercle ou de l'accessoire de cuisson à la vapeur pour faciliter le nettoyage. N'oubliez pas de bien placer les joints comme indiqué dans le chapitre "Joints du couvercle et du réservoir à vapeur (Fig. 3)" après nettoyage et séchage.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit. Laissez les accessoires complètement sécher.
- **Ne** verrouillez **pas** le mélangeur avec le gobelet doseur pour permettre une bonne ventilation.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine lorsque vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Remèdes aux pannes

L'appareil ne fonctionne pas

Raison possible :
Il n'est pas branché.

Solution :
- Vérifiez la position de l'interrupteur à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez le branchement électrique.
- Vérifiez les fusibles de votre domicile.

Autres causes possibles :
Votre appareil est équipé **d'interrupteurs de sécurité**.
Ils empêchent tout démarrage involontaire du moteur.

Remède :
- Vérifiez la bonne installation du
  - mélangeur,
  - couvercle ou de l'
  - accessoire de cuisson à la vapeur.

Autres causes possibles :
L'appareil est défectueux.

Remède :
- Contactez notre service à la clientèle ou un spécialiste.

L'appareil s'éteint pendant son fonctionnement et émet des signaux sonores

Autres causes possibles :
Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement est limité à 20 minutes sans minuteur réglé (bouton SPEED uniquement).

Remède :
- Redémarrez l'appareil.
- Réglez la minuteur.

Autres causes possibles :
Le mélangeur est surchargé. Le voyant lumineux à côté de l'icône s'allume.

Remède :
- Diminuez la quantité dans le mélangeur.
- Redémarrez le programme.

Le bouton TURBO est verrouillé ou l'appareil fonctionne à la vitesse 5 tout au plus

Autres causes possibles :
Vous avez sélectionné un programme de cuisson. Ce programme ne fonctionne qu'à la vitesse 5 tout au plus.

Ou :
A la fin d'un programme de cuisson, la surface de chauffage est toujours chaude.

Remède :
Attendez le refroidissement de la surface de chauffage. Vous pouvez accélérer le processus de refroidissement en plaçant le mélangeur rempli d'eau froide dans l'appareil.

La cuisson s'arrête occasionnellement

Autres causes possibles :
Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé de thermostats. Ils régulent le processus de chauffage afin d'éviter toute surchauffe de l'appareil. Cela ne vient pas de l'appareil !

Données techniques

Modèle :	PC-MKM 1074
Alimentation :	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance nominale du moteur :	600 W
Puissance nominale de chauffage :	1300 W
Classe de protection :	I
Capacité :	max. 2,0 l
Poids net (base avec le mélangeur) :	environ. 6,0 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Elimination

Signification du symbole "Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ NOTA:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice de contenidos

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ ¡AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Indicaciones especiales de seguridadpara este aparato

Encontrará los siguientes símbolos de información y advertencia en el producto:

AVISO: ¡Superficie caliente!

¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy alta durante y después del uso de la unidad.

- Sujete la batidora usando el asa solamente.
- Sujete el accesorio de vapor usando las asas laterales solamente.
- Cuando procese alimentos calentados a vapor, nunca agarre la taza de medición.
- Utilice guantes de horno o soportes para ollas cuando abra la tapa o el accesorio de vapor.
- ¡No toque la zona de calentamiento del dispositivo!

AVISO:
Riesgo de escaldaduras!

- Sale vapor caliente de la apertura de llenado que hay en la tapa.
- Nunca utilice el accesorio de vapor sin tapa.
- Cuando cocine con vapor caliente, tenga cuidado con el vapor que sale de los laterales y de la parte superior del accesorio de vapor.
- Utilice solamente el dispositivo con las arandelas de sellado limpias y correctamente colocadas en la tapa y en el accesorio de vapor.
- Asegúrese de que las aperturas en la tapa de la batidora y las ventilaciones de vapor del accesorio de vapor no estén bloqueadas. De lo contrario, podría salir vapor de forma no controlada.

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Evite salpicar ingredientes calientes fuera de la mezcladora:

- No supere la cantidad máxima de la batidora: 2 litros. Observe el indicador de nivel de la batidora.
- Utilice siempre la taza de medición proporcionada para cerrar la apertura en la tapa de la batidora. No cubra el dispositivo con toallas ni objetos similares.
- Seleccione solamente configuraciones de velocidad baja (**1** o **2**) cuando utilice la configuración de temperatura máxima.
- ¡**Nunca** aumente la velocidad de forma abrupta (utilizando el botón TURBO) cuando procese ingredientes calientes (temperaturas superiores a 60 °C)!

⚠ **AVISO:**

- ¡Riesgo de corte! ¡Las cuchillas de la batidora están afiladas! Tenga mucha precaución cuando desmonte/instale la cuchilla y durante la limpieza.
- Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento del aparato, éste se debe apagar y se debe desconectar del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que no haya objetos como cucharas u otros utensilios de cocina cuando vaya a utilizar la batidora.
- Utilice solamente la espátula proporcionada para mezclar ingredientes en la batidora. Cuando lo haga, la tapa debe cubrir la batidora.
- ¡No toque la apertura de llenado!
- Abra solamente la tapa de la batidora cuando los ingredientes mezclados hayan dejado de moverse.
- No haga fuerza para abrir la tapa.
- No altere ninguno de los dispositivos de seguridad.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
- Este dispositivo no debe sumergirse en agua para limpiarlo. Siga las instrucciones incluidas en el capítulo “Limpieza”.

- No utilice el aparato si la jarra de batir está vacía.
- Utilice la unidad para procesar alimentos solamente. El dispositivo está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico. Siempre que se cumplan las instrucciones de uso y funcionamiento, el dispositivo podrá ser utilizado en:
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos comerciales;
  - en granjas.

No se ha diseñado para ser utilizado en:

- hoteles, moteles y otros entornos residenciales:
- en pensiones con alojamiento y desayuno.

¡El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños resultantes del uso incorrecto o inadecuado del dispositivo!

ESPAÑOL

Desembalaje del aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**
¡Las cuchillas del bloque de corte están muy afiladas!

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujeta cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Compruebe el dispositivo para comprobar que no haya sufrido daños durante el transporte y evitar riesgos.

NOTA:
Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación. Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de "Limpieza".

Contenido en la entrega

Consulte las páginas 3 y 4

1 Base
1 Taza de medición (cierre de la tapa) (Fig. 1)
1 Tapa con arandela de sellado (Fig. 2 + 3)
1 Recipiente para hervir (Fig. 4)
1 Bloque de corte con arendela de sellado (Fig. 5)
1 Tuerca tipo mariposa con sellado (Fig. 5)
1 Batidora (Fig. 6)
1 Agitador (Fig. 7)
1 Protección de la cuchilla (Fig. 8)
1 Espátula (Fig. 9)
1 Accesorio de vapor que consiste en el contenedor de vapor con arandela de sellado (Fig. 3), accesorio y tapa (Fig. 10)

Familiarícese con su MKM 1074

Usos posibles

Este dispositivo combina 10 diferentes electrodomésticos de cocina.
Puede usarlo para:

Triturar (picar, trozear, moler, etc.)
Batir
Emulsionar
Hacer puré
Mezclar
Moler
Amasar
Calentar
Cocinar
Cocinar al vapor

Bloque de cuchilla (Fig.5)

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de heridas!**
¡Las cuchillas están muy afiladas! Sujete el bloque de cuchilla por el tornillo hexagonal superior solamente.

El bloque de cuchilla se acopla a la parte inferior de la batidora por medio de una tuerca de mariposa.

1. Para desinstalar el bloque de cuchilla, quite la batidora del dispositivo.
2. Sujete el tornillo hexagonal del bloque de cuchillas con una mano (Fig A.).
3. Utilice la otra mano para desatornillar la tuerca de mariposa en dirección contraria a las agujas del reloj (Fig. B).
4. Saque con cuidado el bloque de cuchilla de la batidora.
5. Para volver a instalar el bloque de cuchilla, repita los pasos indicados en sentido inverso.

⚠ **ATENCIÓN:**
Asegúrese de que la arandela de sellado del bloque de cuchilla y la arandela de sellado de la tuerca de mariposa estén correctamente instaladas. Si faltase una de las arandelas, la batidora podría echar líquido fuera. Los ingredientes que salen fuera pueden dañar el dispositivo.

Arandelas de sellado de la tapa y recipiente de vapor (Fig. 3).

Las arandelas de sellado evitan que el vapor o los ingredientes salgan por el espacio entre la tapa y la batidora durante el funcionamiento.

- ¡No utilice nunca el dispositivo sin las arandelas de sellado de la tapa o el accesorio de vapor instalado!
- Compruebe con regularidad las arandelas de sellado en busca de daños.
- Las arandelas de sellado deben estar limpias y correctamente instaladas con la marca "FACE UP ↑ ESTA CARA A LA TAPA ↑" visible.

Tapa de la batidora (Fig. 2)

NOTA:

- Por motivos de seguridad, el dispositivo solo se podrá encender si la tapa está correctamente instalada y bloqueada.
- Cierre y abra solamente la tapa cuando la batidora **no** esté instalada en el dispositivo. No haga fuerza para abrir la tapa.
- Puede usar la apertura de la tapa para llenar ingredientes durante el funcionamiento sin tener que quitar la tapa.

1. Para acoplar la tapa, sujétela de modo que la marca ▼ en la tapa quede alineada con el asa.
2. Primero, coloque el hueco de la tapa en la sección de la batidora (Fig. E).
3. Baje la tapa hacia el asa y presione hasta que haga clic en su lugar (Fig.F).
4. Para abrir la tapa, presione el botón (Fig F/a) sobre la tapa.

Batidora (Fig. 6)

1. Antes de acoplar la batidora a la unidad, compruebe que el bloque de la cuchilla y la tapa estén correctamente colocados para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo.
2. Observe las marcas en el dispositivo y en la batidora. Introduzca la batidora en el dispositivo, asegurándose de que la marca ▼ quede alineada con la marca 🔓.
3. Asegure la batidora girándola en dirección contraria a las agujas del reloj. La marca ▼ debe quedar exactamente alineada con la marca 🔒 (Fig. G).

NOTA:
El indicador de nivel en el interior de la batidora le ayuda a no superar la cantidad máxima.

Taza de medición (Fig.1.)

Este accesorio proporciona diferentes funciones:

- Puede utilizar la taza de medición para medir ingredientes. Observe el indicador de nivel.

- Cuando acople la taza de medición a la tapa con su <u>apertura hacia arriba</u>, **esto bloquea la apertura de la tapa**, evitando que los ingredientes salgan de la batidora y al mismo tiempo evita la pérdida de calor durante el cocinado.
- Si dese añadir líquidos lentamente durante el funcionamiento (por ejemplo, durante la emuslificación), introduzca la taza de medición con su <u>apertura hacia abajo</u>, de modo que no será necesario quitar la taza de medición. Vierta los líquidos sobre la tapa. De este modo caerán lentamente en la batidora. Tenga en cuenta que: La taza de medición proporciona dos ajustes de altura diferentes.

Recipiente para hervir (Fig. 4)
- Utilice el recipiente para hervir para cocinar, por ejemplo, platos de acompañamiento que no vaya a picar.
- También lo puede utilizar como escurridor, para separar los líquidos de las frutas trituradas. Utilice la espátula para sujetar el recipiente de hervido cuando veirta los líquidos (Fig.C).
- Para quitar el recipiente de hervir de la batidora, utilice también la espátula (Fig. D).

Espátula (Fig. 9)

Este accesorio se ha diseñado específicamente para este dispositivo.
- Remueva solamente ingredientes dentro de la batidora con la tapa cerrada y utilizando esta espátula. Introduzca la espátula por medio de la apertura en la tapa. El disco de seguridad evita que la espátula entre en contacto con las cuchillas.
- Utilice esta espátula para raspar los ingredientes de la batidora después de utilizarla.
- Utilice el gancho de la espátula para levantar el recipiente para hervir de la batidora (Fig.D).
- Utilice la espátula para sujetar el recipiente de hervido cuando vierta los líquidos (Fig.C).

Agitador con protección para cuchilla (Fig. 7 + 8)
- Cubra el bloque de la cuchilla con la protección cuando mezcle ingredientes en lugar de batirlos.
- Use el agitador para conseguir mejores resultados cuando prepare alimentos cremosos y puddings o cuando vaya a batir yemas y claras.

NOTA:
El agitador solamente se puede instalar cuando está acoplado el protector de la cuchilla.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de heridas!
¡Las cuchillas están muy afiladas! Cuando introduzca el protector de la cuchilla por separado ¡No toque las cuchillas!

Le recomendamos acoplar el protector de la cuchilla en el agitador en primer lugar antes de instalar ambas partes juntas en el bloque de cuchillas en la batidora.
1. Introduzca el protector de la cuchilla en el agitador.
2. Bloquee el protector de la cuchilla girando un cuarto de vuelta.
3. Presione el ensamblaje sobre el bloque de la cuchilla en la batidora y gire en dirección de las agujas del reloj para asegurar. Para que el bloque de la cuchilla no gire al mismo tiempo, sujete la rueda de accionamiento que se encuentra por debajo de la batidora con una mano. El protector de la cuchilla debe bloquearse en su sitio y cubrir las cuatro cuchillas con precisión.
4. Para desmontar el agitador, sáquelo del bloque de cuchillas.

⚠ ATENCIÓN:
- ¡Cuando utilice el protector de la cuchilla y el agitador, la configuración de velocidad máxima permitida es **3**!
- No utilice la espátula cuando use el agitador.

Accesorio para vapor (Fig. 10)

El accesorio de vapor consiste en cuatro partes:
- Recipiente de vapor
- Arandela de sellado
- Accesorio
- Cubierta

NOTA:
- Por motivos de seguridad, el dispositivo solo se podrá encender si la tapa está correctamente instalada y bloqueada.
- Cierre y abra solamente la tapa cuando la batidora no esté instalada en el dispositivo.
- ¡**Nunca** utilice el accesorio de vapor sin tapa!
- El accesorio de vapor solamente debe ser utilizado con este dispositivo. No es válido para ser utilizado en microondas, hornos o dispositivos similares.

- Asegúrese de que la arandela de sellado esté correctamente introducida en el recipiente de vapor. Consulte el capítulo “Arandelas de sellado de la tapa y recipiente de vapor”.
- Acople el recipiente de vapor a la batidora del mismo modo que acopló la tapa.

Instrucciones de uso

Instalación correcta del dispositivo
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana, estable y que no resbale.
- Asegúrese de no instalar el cable cerca de superficies calientes o fuentes de calor.
- Debido al escape de vapor durante el funcionamiento, no coloque el dispositivo debajo de armarios de cocina.
- Mantenga las ranuras de ventilación libres de obstrucciones en todo momento.

⚠ ATENCIÓN:
El dispositivo puede moverse al amasar masa muy dura. Por ello, es necesario que deje espacio suficiente en el extremo de la superficie de trabajo al instalar el dispositivo.

Cable de alimentación

Hay un soporte para el cable localizado en la parte posterior del dispositivo. Desenrolle el cable según sea necesario.

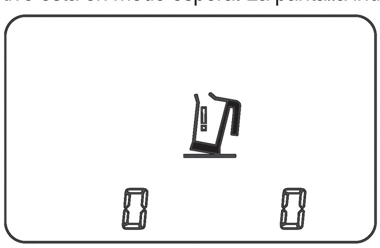
Conexión eléctrica
1. Compruebe si su voltaje local se corresponde con el voltaje en el dispositivo. Consulte la etiqueta de clasificación.
2. Conecte el enchufe principal a una toma de pared con una conexión a tierra correcta.

Encender/Apagar el dispositivo

El interruptor de encendido/apagado del dispositivo se encuentra en la parte posterior del dispositivo (Fig. H).

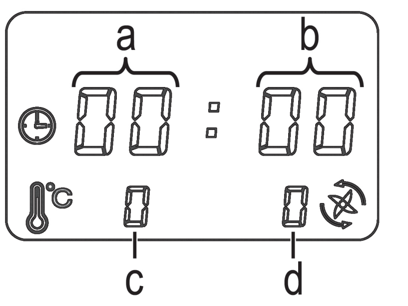
Posición del interruptor “Encendido”: —
Posición del interruptor “Apagado”: ○

Cuando está conectado a la fuente de alimentación y encendido, el dispositivo está en modo espera. La pantalla indica el estado operativo:



Pantalla

Cuando la batidora, incluyendo la tapa bloqueada o el accesorio para vapor, se ha instalado correctamente en el dispositivo, podrá ver lo siguiente en la pantalla de inicio:



a) Minutos
b) Segundos
c) Temperatura
d) Configuración de velocidad

Panel de control

Los botones tienen las siguientes funciones:

AUTO	3 programas automáticos diferentes:
SELECT	Selecciona: Ajusta el tiempo en minutos y segundos o la temperatura
SPEED	Configuración de velocidad 1-9
DOUGH	Programa de amasar: 5 minutos, configuración de velocidad 3
⊖	Reduce los ajustes de tiempo, temperatura o velocidad
⊕	Aumenta los ajustes de tiempo, temperatura o velocidad
TURBO	Configuración más alta de velocidad (9), siempre y cuando el botón esté presionado.
START/STOP	Inicia, pausa o detiene un programa

La luz indicadora al lado del icono se enciende en caso de sobrecarga. El dispositivo se detendrá automáticamente y emitirá un sonido de advertencia.

⇨ Reduzca la cantidad de ingredientes en la batidora e inicie de nuevo el programa.

Funcionamiento del dispositivo

- El dispositivo está equipado con interruptores de seguridad. El dispositivo solamente se podrá utilizar con
  - el bloque de cuchillas instalado **y**
  - la batidora instalada y la tapa bloqueada **o**
  - la batidora instalada y el accesorio de vapor bloqueado.
- Cuando presiona un botón de función, se enciende el ventilador. El ventilador continúa refrigerando el dispositivo durante aproximadamente 5 minutos después de que se haya detenido un programa.
- Puede seleccionar o modificar parámetros como el temporizador, la temperatura y la velocidad mientras se ejecuta un programa configurado manualmente.
- Cuando el dispositivo se está calentando, la pantalla muestra el icono .
- Puede pausar un programa en uso presionando una vez el botón **START/STOP**. Desbloquear la batidora tendrá el mismo efecto. Se guardan todos los parámetros del programa.
- El dispositivo se apagará automáticamente al terminar un programa. Escuchará una señal de 10 sonidos.
- Para cancelar un programa, presione y mantenga presionado el botón **START/STOP** durante 3 segundos.

Temporizador (temporizador electrónico)

- Use el botón **SELECT** y los botones ⊕ / ⊖ para configurar el tiempo operativo. Seleccione un tiempo máximo de 90 minutos.
- El temporizador solamente se puede configurar en combinación con un ajuste de velocidad (SPEED). La opción de calentar se puede seleccionar de forma opcional.

Temperatura

- Use el botón **SELECT** y los botones ⊕ / ⊖ para configurar la temperatura. Seleccione una temperatura entre **30 °C** y **120 °C**.
- La función de calentamiento no se puede encender por separado, si no que solamente se puede activar en combinación con el temporizador y un ajuste de velocidad.

Ajustes de velocidad

- Utilice el botón **SPEED** y los botones ⊕ / ⊖ para seleccionar un ajuste de velocidad entre **1** y **9**.
- Cuando se esté ejecutando un programa de cocinado, puede seleccionar un ajuste de velocidad de **5** como máximo.
- Use el botón **SPEED** para manejar el dispositivo solo sin función de calentamiento y sin temporizador. El dispositivo detiene esta función automáticamente transcurridos **20** minutos. Pulsar el botón START/STOP una vez durante ese modo detendrá en vez de pausar el funcionamiento.
- Use el botón **TURBO** para aplicar brevemente el ajuste de mayor velocidad (**9**). Al hacerlo restaurará el ajuste de velocidad previamente utilizado. Durante el cocinado, el botón **TURBO** se bloquea y solamente se puede utilizar de nuevo cuando la zona de calentamiento del dispositivo se ha enfriado.

Programas automáticos

- Cuando se ha activado un programa automático (**AUTO** o **DOUGH**), las demás funciones quedan bloqueadas.
- Hay 3 programas automáticos que se pueden seleccionar usando el botón **AUTO**:



Sopa

Tiempo: 22 minutos, temperatura: 100 °C, ajuste de velocidad: 1 y 5

Tras haber iniciado el programa presionando el botón **START/STOP**, el programa comenzará a calentar. Después de 2, 3½ y 20½ minutos respectivamente, el programa se detendrá y emitirá varios sonidos. Puede añadir ingredientes adicionales abriendo la tapa y añadiendo a su gusto. Para continuar con el funcionamiento, presione respectivamente el botón START/STOP. Si no presiona el botón, el programa continuará funcionando durante aproximadamente 90 segundos. Tras su primera interrupción, el programa continuará funcionando a la velocidad 1. Independientemente del número de interrupciones, el programa seguirá funcionando con velocidad 5 durante los últimos 4½ minutos.



Mermelada

Tiempo: 20 minutos, temperatura: 100 °C, ajuste de velocidad: 6 y 1 en intervalos

Después de haber detenido el programa presionando el botón **START/STOP** , el programa comenzará a funcionar durante 3 minutos a velocidad 6 y solamente después comenzará a calentar. La pantalla mostrará la temperatura. Varias señales acústicas le advertirán que presione de nuevo el botón START/STOP. Si no presiona el botón, el programa continuará funcionando durante aproximadamente 90 segundos. Comenzará a funcionar en intervalos con un ajuste de velocidad 1.



Salsa

Tiempo: 26 minutos, temperatura: 120 °C y 100 °C, ajuste de velocidad: 1 en intervalos

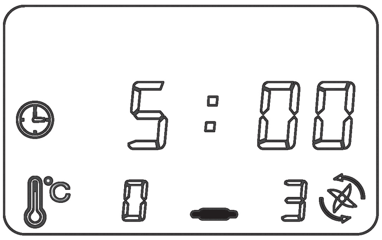
Tras haber iniciado el programa presionando el botón **START/STOP**, el programa comenzará a calentar. Después de 2, 3½ y 16 minutos res-

pectivamente, el programa se detendrá y emitirá varios sonidos. Puede añadir ingredientes adicionales abriendo la tapa y añadiendo a su gusto. Para continuar con el programa, presione una vez el botón START/STOP respectivamente. Si no presiona el botón, el programa continuará funcionando durante aproximadamente 90 segundos. Comenzará a funcionar en intervalos con un ajuste de velocidad 1.

NOTA:
El programa automático no es válido para preparar salsas hechas a partir de roux. Utilice la función de cocinar para preparar esas salsas.

Amasar

Use los botones **DOUGH** y **START/STOP** para iniciar un programa predeterminado de amasado.

	Tiempo: 5 minutos Ajuste de velocidad: 3 en intervalos Sin calentar

El programa es válido para masa de harian y de pan pesada que consista en un máximo de 500 g de harina y 350 ml de agua.

NOTA:
- Si acaba de utilizar la función de cocinado del dispositivo, espere hasta que se haya enfriado dicha zona.
- La batidora debe estar fría y seca.
- No eche todos los instrumentos en la batidora al mismo tiempo. Comience el proceso de amasado con harina, azúcar y huevos solamente.

NOTA:
- Añada líquidos lentamente mientras amasa. Hágalo echando los ingredientes por la apertura de la tapa. Introduzca la tapa de medición con su apertura hacia abajo.

Agitar, batir, picar, mezclar, hacer puré, etc.
- Cuando procese alimentos delicados que no quiera hacer puré, acople el **protector de la cuchilla** primero al bloque de cuchilla.
- Cuando use el agitador, instale siempre en primer lugar el **agitador con el protector de la cuchilla** en la batidora antes de llenar con el resto de ingredientes.
- Corte las piezas de alimentos grandes **en cachos pequeños** antes de triturarlos.
- Cuando bata **claras de huevo**, asegúrese de que la batidora y la cuchilla estén secas y completamente libres de grasa. Las claras de huevo deben estar a temperatura ambiente.
- La espuma ocupa mucho volumen. Reduzca la cantidad cuando mezcle líquidos que hagan mucha espuma.

⚠ ATENCIÓN: Funcionamiento con tiempos cortos
Use el botón **TURBO** o un ajuste de velocidad **9** para ingredientes secos, con un máximo de 1 minuto solamente. De lo contrario, hay riesgo de sobrecalentamiento.

NOTA:
Nunca guarde los zumos de cítricos en recipientes de metal. El ácido de los zumos daña la superficie de metal, generando iones de metal que afectan al sabor del zumo.

ESPAÑOL

Tabla de aplicaciones correspondientes a los botones de SPEED o TURBO

La información proporcionada sirve como referencia solamente. Observe el funcionamiento en la batidora mirando por la apertura de la tapa. Si lo desea, puede detener el funcionamiento en cualquier momento.

Función	Alimento	Cantidad	Accesorio	Tiempo operativo máximo	Ajuste de velocidad
Mezclar	Cualquier alimento	Máx. 2 litros	Protector de cuchilla	20 minutos	1 - 3
Moler	Mezcla esponjosa (masa de repostería o pasteles)	Máx. 1750 g	Agitador con protector de cuchilla	5 minutos	3
	Mousse, puddings, postres, aliños	Máx. 600 ml	Agitador con protector de cuchilla	3 minutos	3
Batir	Claras de huevo	Mín. 3 claras de huevo Máx. 10 claras de huevo	Agitador con protector de cuchilla	2 - 7 minutos	3 - 4
	Crema	Mín. 200 ml Máx. 600 ml	Agitador con protector de cuchilla	2 minutos - 4 minutos	3
Amasar	Masa pesada (por ejemplo, masa de harina, pan)	Máx. 500 g	Cuchilla	5 minutos	3
Triturar	Cubos de hielo	300 g	Cuchilla	5-10 segundos	TURBO en intervalos cortos
Rallar	Zanahorias	700 g	Cuchilla	25 segundos	6
	Lechuga	400 g		20 - 30 segundos	3
	Manzanas	600 g		15 segundos	4
	Chocolate de cocinar (frío)	200 g		7 - 10 segundos	7
Cortar	Hierbas	20 g	Cuchilla	15 - 20 segundos	8
	Cebollas	150 g		20 segundos	6
	Almendras / nueces	200 g		15 segundos	6 / TURBO
	Carne (ligeramente congelada y sin huesos)	200 g		8 - 10 segundos	7

Función	Alimento	Cantidad	Accesorio	Tiempo operativo máximo	Ajuste de velocidad
Raspar	Patatas	Máx. 1 kg	Cuchilla	40 segundos	6
	Rollos	3 piezas		30 segundos	7 / TURBO
	Queso semi-curado	200 g		40 segundos	6
	Parmesano	100 g		15 segundos	9
Moler	Café	250 g	Cuchilla	1 minuto	9
	Almendras / nueces	200 g		20 segundos	7
	Granos	250 g		1 minuto	9
	Pimienta	Mín. 20 g		1 minuto	7
Pulverizar	Azúcar	200 g	Cuchilla	20 segundos	9
	Especias	20 g		1 minuto	9
Hacer puré	Cualquier alimento	Mín. 200 g	Cuchilla	1 minuto	5 - 9
Emulsionar	Mayonesa	300 g	Cuchilla	5 minutos	6
Mezclar	Batido de leche	500 g frutas + 1 litro de leche	Cuchilla	30 - 40 segundos	9

Cocinar

Guía rápida de inicio

Si no desea utilizar ninguno de los programas automáticos, el siguiente resumen le mostrará cómo conseguir los resultados deseados con tan solo unos pasos:

1. Si es necesario, acople el protector de la cuchilla y el agitador al bloque de cuchilla en la batidora.
2. Llene la batidora con los ingredientes.
3. Cierre la batidora con la tapa.
4. Cierre la tapa con la taza de medición.
5. Acople la batidora al dispositivo.
6. Enchufe el conector en la fuente de alimentación.
7. Encienda el dispositivo utilizando el interruptor en la parte posterior del dispositivo.
8. Use el botón **SELECT** para configurar los parámetros necesarios para su receta:
   Pulse 1x: Ajuste los minutos usando los botones ⊕ / ⊖.
   Pulse 2x: Ajuste los segundos usando los botones ⊕ / ⊖.
   Pulse 3x: Ajuste la temperatura usando los botones ⊕ / ⊖.
9. Use el botón **SPEED** para seleccionar un ajuste de velocidad.
10. Pulse el botón **START/STOP**.

NOTA:
Consulte el capítulo “Instrucciones de uso” para obtener información detallada sobre el temporizador, la temperatura y los ajustes de velocidad.

Cocinar con la batidora

Puede cocinar con la batidora alimentos que no deban ser picados, por ejemplo, salsas, sopas, batidos, mermelada.

Cocinar a vapor con el recipiente para vapor

Si desea cocinar al vapor alimentos como vapor, vegetales, o frutas, use el recipiente para vapor.

1. Llene el recipiente con ½ a 1 litro de agua.

   ⚠ ATENCIÓN:
   ¡Medio litro de agua se evaporará transcurridos aproximadamente 30 minutos!

2. Ajuste el tiempo de cocinado a vapor. Consulte la tabla proporcionada y añada 10 minutos aproximadamente. Este es el tiempo que tarda en hervir el agua y generar vapor.
3. Seleccione una temperatura de 110 °C.
4. Seleccione un ajuste de velocidad 1.
5. Pulse el botón START/STOP para comenzar.

Cocinar con el accesorio de vapor

Si desea cocinar diferentes alimentos al vapor simultáneamente, utilice el accesorio de vapor.

- Engrase ligeramente el recipiente y el accesorio para evitar que los alimentos se peguen.
- Corte en piezas del mismo tamaño para que se cocinen igualmente.
- Coloque los alimentos que tarden más en el recipiente inferior. Coloque los alimentos que tarden menos en el recipiente superior.
- Añada especias o hierbas en el agua para añadir más sabor. No use agentes espesantes para salsas al cocinar al vapor. Esto afectaría al proceso de cocinado.
- Siga los pasos 1 a 5 indicados arriba.

Tabla con tiempos de cocinado

Los tiempos proporcionados sirven como referencia solamente. Los tiempos variarán dependiendo de la cantidad, tamaño y consistencia de los alimentos.

Alimento	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Vegetales		
Alcachofa, entera	4 piezas enteras	30-32
Espárragos, puntas	500 g	12-14
Judías		
- verdes/en vaina	250 g	12-14
- cortadas o enteras	500 g	20-22
- judía gruesa	500 g, abierta	12-13
Remolacha	500 g, cortada	25-28
Brécol, flor	500 g	20-22
Coles de bruselas	500 g	24-26

Alimento	Peso o cantidad en trozos	Tiempo aproximado (minutos)
Col blanca	500 g, cortada	16-18
Apio	250 g, cortada	14-16
Zanahorias	500 g, cortada	18-20
Coliflor, entera	500 g	20-22
Maíz en mazorca	3-5 mazorcas	14-16
Berenjena	500 g	16-18
Champiñones, enteros	500 g	10-12
Cebollas	250 g, cortada fina	12-14
Pimiento, entero	Mediano, hasta 4	12-13
Patatas (aprox.)	500 g	30-32
Nabo	1 mediano, a dados	28-30
Espinacas	250 g	14-16
Calabaza	500 g	16-18
Remolacha de azúcar	500 g, cortada	20-22
Frutas		
Manzanas	500 g, troceada	10-15
Peras	500 g, troceada	10-15
Pescado		
Filete de salmón	500 g	12-15
Trucha	2 piezas	15
Sardinas enteras	500 g	20
Carne		
Filetes de carne roja	500 g	30
Albóndigas	500 g	25
Pechugas	250 g	20-25
Salchichas	5 piezas	10-15

Detener el funcionamiento

1. Apague el dispositivo utilizando el interruptor en la parte posterior del dispositivo.
2. Desenchufe el conector en la fuente de alimentación.
3. Sujete la batidora por su asa y gire en dirección de las agujas del reloj para quitarla.
4. Desbloquee la tapa o el accesorio de vapor usando el botón en el asa.
5. Use la espátula para eliminar la comida procesada de la batidora o del accesorio de vapor.
6. Limpie las piezas utilizadas tal y como se describe en la sección “Limpieza”

Recetas

Consulte nuestro librero de recetas. Puede descargar una nueva versión en Inglés en nuestro sitio web: **www.sli24.de**.

Puede encontrar más recetas en línea (ej. www.rezeptwelt.de, www.chefkoch.de, www.kochbar.de).
¡Hay muchas recetas e instrucciones de cocina disponibles! Cuando utilice recetas de Internet, tenga en cuenta que puede haber diferencias debido a las discrepancias técnicas de su MKM 1074.

Limpieza

⚠ AVISO:

- ¡Retire siempre el enchufe de la corriente antes de limpiar el aparato!
- Deje que el dispositivo se enfríe después de cocinar. **¡Hay riesgo de sufrir quemaduras** en la zona de calentamiento!
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.
- Las cuchillas del bloque de cuchilla están muy afiladas. ¡Existe el riesgo de lesión!

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- Las piezas individuales no se pueden lavar en lavavajillas. Podría deformarse o dañarse el color debido al calor y los agentes de limpieza agresivos.

NOTA: Prelimpieza

Llene la batidora hasta la mitad con agua y presione el botón TURBO durante 10 minutos aproximadamente. A continuación derrame el líquido.

- Para la limpieza a fondo retire el recipiente batidor.
- Limpie todas las piezas después de usar la unidad.

Carcasa

Para la limpieza exterior del aparato utilice solamente un paño humedecido de forma moderada. Seque con un paño limpio y seco.

Accesorios

NOTA:

La descoloración causada por la comida (zanahorias, curry) se puede eliminar con un paño y aceite de cocinar.

- **Todas las piezas** que entran en contacto con los alimentos se pueden limpiar con agua y jabón.
- Quite con cuidado el bloque de cuchillas de la batidora como se describe en el capítulo “Bloque de cuchillas” (Fig. 5). Limpie solamente con agua corriente. Use un cepillo en caso necesario. Vuelva a colocar la batidora una vez limpia y seca.
- Use un limpiador especial para acero inoxidable para limpiar las manchas.
- Quite las arandelas de la tapa y el accesorio de vapor para limpiar con facilidad. Asegúrese de colocar las arandelas de sellado correctamente como se describe en el capítulo “Arandelas de sellado de la tapa y recipiente de vapor (Fig. 3)” después de limpiar y secar.

Almacenamiento

- Limpie el dispositivo siguiendo las instrucciones indicadas. Deje que los accesorios se sequen en su totalidad.
- **No** bloquee la batidora con la taza de medición para dejar que ventile correctamente.
- Le recomendamos guardar el dispositivo en su embalaje original cuando no lo utilice durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

Resolución de problemas

El dispositivo no funciona

Posible causa:
No hay alimentación:

Solución:
- Compruebe la posición del interruptor en la parte posterior del dispositivo.
- Compruebe las conexiones dela fuente de alimentación.
- Compruebe los fusibles de su hogar.

Posible causa:
El dispositivo está equipado con **interruptores de seguridad**.
Estos evitan que el motor arranque accidentalmente.

Solución:
- Compruebe la correcta instalación de
  - la batidora,
  - la tapa o
  - el accesorio de vapor

Posible causa:
El dispositivo está defectuoso.

Solución:
- Póngase en contacto con un agente de servicio o un experto.

El dispositivo se apaga durante el funcionamiento y emite una señal acústica.

Posible causa:
Por motivos de seguridad, el funcionamiento está limitado a 20 minutos cuando no se configura un temporizador (botón SPEED solamente).

Solución:
- Encienda de nuevo el dispositivo.
- Configure el temporizador.

Posible causa:
La batidora está sobrecargada Se enciende la lámpara indicadora situada al lado del icono STOP.

Solución:
- Reduzca la cantidad de alimentos en la batidora.
- Encienda de nuevo el dispositivo.

El botón TURBO se bloquea o el dispositivo funciona con una velocidad máxima de 5.

Posible causa:
Ha seleccionado un programa de cocinado. Esto solamente permite una velocidad máxima de 5.

O:
Después de un programa de cocinado, el área de calentamiento sigue estando caliente.

Solución:
Espere a que el área de calentamiento se haya enfriado. Puede acelerar el proceso de refrigeración poniendo la batidora llena de agua fría en el dispositivo.

El proceso de cocinado se detiene intermitentemente

Posible causa:
Por motivos de seguridad, el dispositivo está equipado con un termostato. El termostato regula el proceso de calentamiento para evitar el sobrecalentamiento. ¡No es un mal funcionamiento!

Datos técnicos

Modelo:	PC-MKM 1074
Suministro de tensión:	220-240 V~, 50/60 Hz
Potencia del motor:	600 W
Potencia de calefacción:	1300 W
Clase de protección:	I
Capacidad:	máx. 2,0 l
Peso neto (base con batidora):	aprox. 6,0 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Stand 07/14

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-MKM 1074

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ştampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: http://www.proficook.de